



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 103/2022/FMS/SMS/PMVR

1- DA INTRODUÇÃO:

- 1.1- O MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA/RJ, por intermédio do Fundo Municipal de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde/PMVR, inscrito no CNPJ nº 39.563.911/0001-62, com endereço na Rua São João Batista, nº 35, Bairro Niterói, Volta Redonda/RJ, mediante o Pregoeiro e Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 125/2022/FMS/SMS/PMVR, atendendo requisitos do Processo Administrativo nº 2081/2022/FMS/SMS/PMVR, torna público que, será realizada licitação do tipo MENOR PREÇO, critério de julgamento MENOR PREÇO POR LOTE, modo de disputa ABERTO E FECHADO, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, que será regida pela Lei Federal n.º 10.520/2002, pelo Decreto Municipal nº 15.893/2019, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/1993, da Lei Complementar nº 123/2006 e da Lei Municipal 4.929/2013, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais, e disposto no presente Edital;
- 1.2- A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, no dia e hora indicadas neste Edital e conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio de sua equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe;
- 1.3- O Edital se encontra disponível no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, podendo, alternativamente, ser impresso no site <http://www2.voltaredonda.rj.gov.br/transparencia/mod/licitacao/consulta/>.

2 - DO OBJETO:

2.1- O objeto deste pregão eletrônico é a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de Nutrição Hospitalar, para atender a Secretaria Municipal de Saúde, visando o fornecimento de dietas gerais, dietas especiais e dietas destinadas à pacientes internos (adulto, infantil), acompanhantes (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), funcionários plantonistas e funcionários escalados para atendimento das Campanhas de Vacinação, conforme especificações constantes no Anexo 01, Termo de Referência, deste edital.

3 – DO PRAZO DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

- 3.1 Os serviços objeto desta licitação deverão ser prestados durante o período de 12 (doze) meses;
- 3.2 Por tratar-se de serviço de natureza continua de necessidade pública permanente a ser atendida, poderá ter sua duração prorrogada, a critério da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos do Art. 57, inciso II da Lei 8.666/1993.

4- DO PREÇO MÁXIMO ESTIMADO PARA PROPOSTA:



4.1 O preço máximo que a Administração se propõe a pagar no objeto deste edital é R\$ 24.636.291,72 (vinte e quatro milhões e seiscentos e trinta e seis mil e duzentos e noventa e um reais e setenta e dois centavos), acima do qual, as propostas serão desclassificadas, nos termos do Artigo 40, Inciso X, c/c o Artigo 48, Inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

4.2 O preço máximo unitário admitido pela Administração encontra-se fixado no Termo de Referência, Anexo 01, deste Edital.

5- DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

5.1-Os recursos necessários para contratação dos serviços, objeto desta licitação correrão à conta da dotação orçamentária do Fundo Municipal de Saúde, a seguir:

50.01.10.302.1113.6502

6- DAS DATAS DOS EVENTOS:

EVENTOS/DADOS	DIA	MÊS	ANO	HORÁRIO
INÍCIO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS:	25	08	2022	09:00
PEDIDOS DE IMPUGNAÇÃO / ESCLARECIMENTO	01	09	2022	17:00
DATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO:	06	09	2022	09:00
ENDEREÇO ELETRÔNICO:	www.comprasnet.com.br			
NÚMERO DO UASG DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE/SMS/PMVR:	926850			
TELEFONE:	24. 3339-9708			
E-MAIL:	gabrielribeiroiasd@gmail.com			

6.1 Ocorrendo ponto facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização dos eventos nas datas acima marcadas, a licitação ficará automaticamente adiada para o mesmo horário do primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação;

6.2 As impugnações e os pedidos de esclarecimentos interpostos após o término do expediente do último dia para interposição, ou seja, após as 17:00 horas, serão considerados intempestivos;

6.3 Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.

7- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

7.1 Poderão participar desta licitação interessados que atuem em ramo pertinente e compatível com o objeto deste Pregão, e possuam todos os documentos necessários para o desempenho regular da atividade, devendo ser comprovado pelo ato constitutivo, estatuto ou contrato social, podendo ser exigidos documentos complementares;



- 7.2 A licitante deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º; como requisito para a participação no certame. Na hipótese de não atendimento a este item, não será concedido ao licitante MEI/ME/EPP o tratamento diferenciado (Lei 123/06);
- 7.3 NÃO poderão participar deste Pregão:
- 7.3.1 Sociedades empresariais declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública durante o prazo da sanção aplicada;
 - 7.3.2 Sociedade empresariais suspensas de participar de licitação e impedidas de contratar com o Município de Volta Redonda durante o período da sanção aplicada;
 - 7.3.3 Sociedade empresarial cujo o ato constitutivo, estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste pregão;
 - 7.3.4 Sociedade empresarial em processo de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, cisão ou incorporação;
 - 7.3.5 Empresas reunidas em consórcios;
 - 7.3.6 Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim consideradas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que tiverem recursos humanos, materiais ou tecnológicos em comum;
- 7.4 O licitante deverá declarar, junto ao sistema eletrônico, que não lhe foram aplicadas penalidades de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar perante a Administração; nem mesmo de declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Pública Federal, Estadual, Distrital e Municipal, cujos efeitos ainda vigorem.

8- DO CREDENCIAMENTO:

- 8.1 Somente poderão participar deste pregão eletrônico os licitantes devidamente credenciados junto ao COMPRASNET, devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão, e que:
- 8.1.1 Atendam às condições deste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à documentação exigida para habilitação, constante do item 15 deste Edital, e estiverem devidamente credenciadas na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, através do site www.comprasnet.gov.br <<http://www.comprasnet.gov.br>> e apresentem os documentos nele exigidos, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório de notas e ofício competente;
 - 8.1.2 Estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores/SICAF, nos termos do § 1º do art. 1º do Decreto



3.722/2001, publicado no D.O.U. de 10/01/2001 (válido só para empresas nacionais);

- 8.1.3 As empresas não cadastradas no SICAF que tiverem interesse em participar do presente Pregão Eletrônico, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos Órgãos da Administração Pública (SICAF DIGITAL);
- 8.1.4 As empresas estrangeiras deverão solicitar o seu credenciamento diretamente no COMPRASNET, até 3 (três) dias úteis antes da abertura da sessão. Para seu credenciamento deverão fornecer: nome, endereço físico, telefone e endereço eletrônico (e-mail);
- 8.1.5 Como requisito para participação nesta licitação o licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do Anexo 01, Termo de Referência, deste Edital. A Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI atua como Órgão provedor do Sistema Eletrônico;
- 8.1.6 O credenciamento do licitante junto ao COMPRASNET implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao Pregão Eletrônico.

9- DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS:

- 9.1 A participação nesta licitação dar-se-á por meio da conexão do licitante ao COMPRASNET, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do COMPRASNET, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme item 6 deste edital;
- 9.2 A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no COMPRASNET, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;
- 9.3 Como requisito para a participação nesta licitação, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do COMPRASNET, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.

10 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

- 10.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço até a data e o horário da abertura da sessão pública;
- 10.2 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente apresentados;



- 10.3 O formulário de proposta de preços, em sua forma impressa, conforme modelo do Anexo 2 deste Edital, somente será utilizado pelo licitante vencedor com vistas à readequação de sua oferta final, devendo constar:
- 10.3.1 O número do lote, a quantidade, a unidade, a especificação, o preço unitário e total com no máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula;
 - 10.3.2 As condições de execução e pagamento atenderão ao disposto no Termo de Referência, Anexo I deste Edital
 - 10.3.3 Prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias, contados da data de realização da sessão pública do pregão;
- 10.4 Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta de preços, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da Administração, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo;
- 10.5 As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas uma marca, um modelo e um preço para cada item de material constante do objeto desta licitação;
- 10.6 A proposta de preços deverá ser feita em moeda corrente nacional, englobando todas as despesas necessárias para a perfeita execução do objeto, tais como: mão-de-obra, materiais, equipamentos, carga e descarga, frete, estadia e alimentação dos funcionários, se for o caso, impostos, taxas ou quaisquer outros ônus federais, estaduais ou municipais, bem como o lucro.
- 10.7 A licitante deverá apresentar declaração de que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º;
- 10.8 Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Edital, aquelas com preço excessivo e as que tiverem preço manifestamente inexequível. Só serão aceitas propostas ofertadas com duas casas decimais após a vírgula, de acordo com o nosso sistema financeiro vigente, as demais casas serão desconsideradas;
- 10.9 A proposta de preços deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste Edital;

11- DA ABERTURA DAS PROPOSTAS, DO ENVIO DE LANCES E MODO DE DISPUTA:

- 11.1 A partir do horário previsto neste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do COMPRASNET, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;
- 11.2 O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital;



- 11.3 A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhada em tempo real por todos os participantes;
- 11.4 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro;
- 11.5 Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lance;
- 11.6 Durante a sessão pública a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes se fará exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do Sistema Eletrônico denominado CHAT;
- 11.7 Caberá ao licitante acompanhar as operações no COMPRASNET durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 11.8 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado, as suas regras de aceitação e o limite de horário de funcionamento do sistema;
- 11.9 Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;
- 11.10 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- 11.11 Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante detentor do lance;
- 11.12 Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados;
- 11.13 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação;
- 11.14 O Modo de disputa utilizado será o aberto e fechado, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos;
- 11.15 Em caso de erro material, ao licitante será concedida a possibilidade de enviar solicitação de cancelamento do seu lance durante a realização da etapa de lances da sessão pública, que poderá ser aceita ou não pelo pregoeiro. Todavia, durante o transcurso do período randômico de disputa não será possível o encaminhamento de solicitação de cancelamento de lances;



- 11.16 Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de preços de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação e o disposto no item 4;
- 11.17 Encerrado o prazo previsto no item 11.14, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada;
- 11.18 Encerrado o prazo que trata o item 11.17, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo;
- 11.19 Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item 11.18, os autores dos melhores lances subseqüentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo;
- 11.20 Encerrado os prazos estabelecidos nos itens 11.18 e 11.19, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade;
- 11.21 Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos itens 11.18 e 11.19, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no item 11.20;
- 11.22 Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda as exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item 11.21.

12- DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

- 12.1 O julgamento das propostas obedecerá ao critério de menor preço por lote, observadas as regras deste Edital;
- 12.2 No momento da apresentação da proposta vencedora, considerando o valor do preço por lote e unitário, a mesma deverá ser apresentada com, no máximo, 2 (duas) casas após a vírgula;
- 12.3 O sistema informará o licitante detentor da proposta de preços ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, cabendo decisão, pelo pregoeiro, acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando a sua redução;
- 12.4 A negociação será realizada por meio do sistema Compras.gov.br-SIASG, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes;
- 12.5 As ofertas dos licitantes não poderão ultrapassar o limite dos preços unitários de cada item, estabelecidas no Termo de Referência – Anexo I deste edital I, sob pena de



desclassificação da proposta de preços, ainda que o valor do lote da proposta esteja menor;

- 12.6 O licitante terá o prazo de, no mínimo, duas horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta readequada e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação;
- 12.7 Em caso de ocorrência de participação de licitante que detenha a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte nos termos da Lei nº 9.317/96 e a sua sucessora Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão adotados os seguintes procedimentos:
- 12.8 Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;
- 12.9 Para efeito do disposto no subitem acima, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- I- A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
 - II- Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 12.8, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
 - III- No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no subitem 13.6.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;
 - IV- Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no subitem 12.8, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;
 - V- O disposto neste subitem somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;
 - VI- A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.
- 12.10 A licitante microempresa ou empresa de pequeno porte deverá informar tal condição no ato do envio da proposta, por intermédio de funcionalidade disponível no sistema eletrônico,



sob pena de não usufruir do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006;

- 12.11 A falsidade das declarações prestadas pela licitante, visando usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, poderá caracterizar crime de que trata o artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras formas penais e das sanções administrativas previstas no edital e na legislação reguladora da matéria, mediante o devido processo legal, que implicará, também, na inabilitação do licitante, se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação;
- 12.12 O empate entre dois ou mais licitantes somente ocorrerá quando houver igualdade de preços entre as propostas de preços e quando não houver lances para definir o desempate;
- 12.13 Persistindo empate entre as propostas, decidir-se-á com base na ordem cronológica da proposta ou do lance. Se ainda assim subsistir empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas;
- 12.14 Após o encerramento das etapas anteriores, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante mais bem classificada para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes previstas neste edital;
- 12.15 O Pregoeiro anunciará a licitante detentora da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação da proposta ou do lance de menor valor;
- 12.16 Se a proposta de preços ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital;
- 12.17 Ocorrendo a situação a que se refere o subitem imediatamente anterior, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço;
- 12.18 O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br;
- 12.19 A critério do Pregoeiro, poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas de preços.

13- DA ACEITABILIDADE DE PREÇOS:

- 13.1 Será vencedora do certame a licitante que ofertar o menor preço por lote o qual deverá ser igual ou inferior ao disposto cláusula 04 e que atenda as condições estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I deste edital, onde consta os quantitativos, preços unitários e valores máximos admitidos e à compatibilidade da proposta com a especificação técnica do objeto.



- 13.2 Não serão aceitas propostas com preços, manifestadamente, inexequíveis, assim consideradas àquelas que comprovadamente resultem em preços insuficientes para cobertura dos custos decorrentes da contratação, que apresente preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais de propriedade do próprio licitante, para os quais, ele renuncie a parcela ou a totalidade da remuneração.
- 13.3 O ônus da prova da exequibilidade dos preços ofertados incumbe ao licitante que apresentou a proposta, no prazo de até dois dias úteis, contados da notificação.
- 13.4 O pregoeiro em caso de dúvida à respeito de entendimento de questões jurídicas ou de especificações técnicas do objeto poderá ser assessorado tecnicamente para orientar sua decisão na aceitabilidade das propostas.

14- DA HABILITAÇÃO:

14.1 **REGRAS GERAIS:**

- 14.1.1 Não será exigido anexar junto com a proposta os documentos de habilitação que estejam contemplados pelo SICAF ou ainda pelo Certificado Do Registro Cadastral da Central Geral de Compras da Prefeitura Municipal de Volta Redonda (devidamente anexado na documentação de habilitação junto com a proposta), e certidões para as quais hajam disponibilidade de consulta nos sítios eletrônicos oficiais;
- 14.1.2 Caso haja necessidade, o pregoeiro poderá solicitar via chat o envio de documentos complementares pelo correio, somente através de SEDEX, ficando o fornecedor obrigado a enviar imediatamente após a postagem o comprovante (código de rastreio) para o email citado na cláusula 5, valendo a data da postagem para comprovação da tempestividade OU pessoalmente no protocolo da CPL-COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO no seguinte endereço: Rua São João Batista, nº 35, Bairro Niterói, Volta Redonda/RJ, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados da solicitação;
- 14.1.3 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:
- a) SICAF;
 - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);



- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- e) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP.

14.1.4 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

14.1.5 Caso a licitante conste em qualquer um dos cadastros mencionados nas alíneas acima, com o registro de penalidade que impeça a sua participação em licitação ainda em vigor ou contratação futura, não poderá prosseguir no certame, cabendo ao Pregoeiro declarar tal condição;

14.1.6 Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo próprio Pregoeiro, na hipótese de inexistência de recursos, ou pelo Ordenador de Despesas na hipótese de existência de recursos;

14.1.7 Se a licitante desatender às exigências previstas neste item, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;

14.1.8 A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

14.2 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

14.2.1 Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:

- a) Cédula de identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;
- b) Registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) No caso de Microempreendedor Individual, apresentar o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, disponível em <http://www.portaldoempreendedor.gov.br>;



- e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- f) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- g) A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração, Lei Federal nº 10.406/2002;
- h) Ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembléia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei nº 5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa.

14.3 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

14.3.1 Para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) acompanhado do Quadro de Sócios e Administradores;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, que será realizada da seguinte forma:
 - c.1) Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas "a" a "d", do parágrafo único, do artigo 11, da Lei nº 8.212, de 1991;
 - c.2) Fazenda Estadual: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, e da Procuradoria Geral do Estado com relação a débitos inscritos em Dívida Ativa, quando for o caso;



- c.3) Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, apresentação da Certidão Negativa de Débitos com relação ao IPTU, e da Procuradoria Geral do Município com relação a débitos inscritos em Dívida Ativa, quando for o caso;
- d) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT.

14.3.2 Na hipótese de tratar-se de Microempreendedor Individual/MEI, Microempresa/ME e de Empresa de Pequeno Porte/EPP, na forma da lei, não obstante a obrigatoriedade de apresentação de toda a documentação habilitatória, a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura do contrato caso se sagre vencedora na licitação;

14.3.3 Os Microempreendedores Individuais/MEI, Microempresas/ME e Empresas de Pequeno Porte/EPP deverão apresentar os documentos de Regularidade Fiscal e Trabalhista, mesmo que apresentem alguma restrição;

14.3.3.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigidas neste Edital, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

14.3.3.2 A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 13.3.3.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei no 8.666/1993, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para retirar a nota de empenho e/ou assinar o contrato, ou revogar a licitação.

14.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

14.4.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, que permitam aferir a condição financeira da empresa licitante, devidamente registrado na Junta Comercial;



- 14.4.2 Após 30 (trinta) de Abril, serão considerados validos, para fins de licitação, apenas o balanço patrimonial do ano anterior, sendo que se adotado a escrituração contábil digital, as empresas vinculadas ao SPED só estarão obrigadas a apresentar o balanço do ano anterior após o ultimo dia útil do mês de maio.
- 14.4.3 O MEI está dispensado de apresentar o balanço patrimonial;
- 14.4.4 A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário;
- 14.4.5 Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham os seguintes documentos:
- 14.4.6 Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação no Diário Oficial do Estado de sua sede e jornais de grande circulação;
- 14.4.7 Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário que deverá ser devidamente registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente:
- 14.4.8 As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência mediante a apresentação do balanço de abertura ou do ultimo balanço patrimonial levantado conforme o caso.
- 14.4.9 Comprovação de boa situação financeira da empresa será feita por meio do calculo dos índices contábeis referentes a liquidez geral (LG) liquidez corrente (LC) e solvência geral (SG) os quais deverão ser igual ou superiores a 1,0 (um), a saber:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante}}$$

- 14.4.10 A licitante que evidenciar índices contábeis inferiores a 1 (um), poderá alternativamente comprovar a capacidade economico – financeira possuindo patrimônio líquido igual ou superior a 10 % (dez por cento) do valor estipulado para contratação;



- 14.4.11 Certidão Negativa de Falência, Concordata e Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não antecedente a 90 (noventa) dias;
- 14.4.12 As empresas que estiverem em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar no momento da habilitação o plano de recuperação homologado pelo juízo competente, na forma dos arts. 58 e 165 da Lei 11.101/2005;
- 14.4.13 Ficam dispensadas da apresentação da certidão do item 13.4.8, as empresa sediadas nos Estados onde a certidão de falência é emitida pelo Tribunal de Justiça e engloba a distribuição em todas as comarcas do Estado.

14.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

14.5.1 Prova de capacidade técnica, mediante apresentação de certidão(ões) ou atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, apresentado em papel timbrado da Empresa, em original ou cópia autenticada em Cartório, demonstrando executado prestação de serviços pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste termo;

- I. Entende-se como compatível em características o fornecimento de refeições hospitalares transportadas.
- II. Entende-se como compatível em quantidades o percentual de 50% (cinquenta por cento) da estimativa da Administração para dietas livres e especiais, consoante Acórdãos nºs 1.214/2013-Plenário, 244/2015-Plenário, 3.663/2016-Plenário (todos do TCU), dentre outros e IN nº 005/2017-MPOG, sendo aceito o somatório de quantidades atestadas de períodos simultâneos.
- III. Entende-se como compatível em prazos os atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.
- IV. Os atestados deverão cumprir todos os requisitos de compatibilidade, sob pena de desconsideração.

14.5.2 Certidão de Registro da Empresa no Conselho Regional de Nutricionista;

14.5.3 Documentação do (a) Nutricionista Responsável Técnico (RT) – Registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

14.5.4 Alvará Sanitário do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado;



14.5.5 Alvará de Funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado.

14.5.6 A(s) certidão(ões) ou atestado(s) deverá(ão) ser datado(s) e assinado(s) por pessoa física identificada pelo seu nome e cargo em exercício na entidade/empresa, bem como dados para eventual contato.

14.6 DECLARAÇÕES DA LICITANTE:

14.6.1 Relativa ao cumprimento ao Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo do Anexo 03 deste Edital, de que não possuem em seus quadros funcionais nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

14.6.2 Relativa a Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo do Anexo 04 deste Edital.

14.6.3 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original ou em cópia autenticada em Cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial ou em cópias simples, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo Pregoeiro;

14.6.4 Não serão aceitos protocolos de requerimentos, certidões ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

14.6.5 A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste item, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital e na legislação pertinente;

14.6.6 As certidões valerão nos prazos que lhe são próprios. Inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

15 - DOS RECURSOS:

15.1 O licitante interessado em interpor recurso deverá manifestar-se, por meio do COMPRASNET, no prazo de 30 (trinta) minutos, após a declaração de vencedor pelo Pregoeiro expondo os motivos. Na hipótese de ser aceito o Recurso, será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual período, que começará a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo administrativo mediante requerimento dirigido ao Pregoeiro;

15.2 A falta de manifestação do licitante importará na decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor;



- 15.3 As razões e contrarrazões do recurso poderão, facultativamente, ser enviadas para o e-mail discriminado na cláusula 5, com posterior envio do original, desde que observado, quanto a este último, o prazo de 03 (três) dias úteis, contado a partir da declaração de vencedor do certame para o recebimento do original;
- 15.4 A não apresentação das razões acarretará como consequência a análise do recurso apenas pela síntese da manifestação a que se refere o subitem 14.1 deste Edital;
- 15.5 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;
- 15.6 As razões de recursos serão dirigidas à autoridade superior por intermédio do Pregoeiro que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, poderá reconsiderar sua decisão ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão final.

16- DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

- 16.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos interpostos;
- 16.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

17 – DA CONTRATAÇÃO:

- 17.1 Após homologada a licitação a licitante vencedora do certame será convocada, para assinar o contrato ou retirar a nota de empenho dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, sob pena de decair o direito a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.
- 17.2 Se o valor decorrente do quantitativo solicitado for superior ao limite estabelecido na alínea "a", do inciso II do art. 23 da Lei 8.66/93 será obrigatório o termo de contrato, caso o valor seja inferior a nota de empenho substituirá o contrato, conforme disposto no art. 62 da lei 8.666/93.
- 17.3 O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 17.4 Por ocasião da assinatura do contrato ou da emissão da nota de empenho, será verificado se a empresa mantém as condições de habilitação.

18- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:



- 18.1 Ficar^á impedido de licitar e contratar com o Município de Volta Redonda pelo prazo de 03 (três) anos o licitante que no curso do certame praticar as infrações administrativas:
- a. Deixar de entregar a documentação exigida no certame;
 - b. Não manter a proposta apresentada, salvo em decorrência de fato superviniente justificado e aceito pela Administração;
 - c. Recusar sem justificativa aceita pela Administração, assinar o contrato dentro do prazo estipulado no edital;
- 18.2 Será declarado inidôneo para licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos o licitante que no curso da licitação praticar as infrações administrativas:
- d. Fizer declaração falsa durante a licitação;
 - e. Apresentar documentação falsa exigida no certame;
 - f. Fraudar a licitação com intuito de obter vantagem para si ou outros;
- 18.3 Em caso de descumprimento das condições estabelecidas neste instrumento, pela inexecução total ou parcial do objeto, poderá a Contratante, garantida o contraditório e ampla defesa, aplicar à Contratada as seguintes penalidades administrativas:
- 18.3.1 Advertência na hipótese de execução irregular do contrato que não resulte prejuízo para a Administração.
 - 18.3.2 Multa de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre a parcela do contrato não executada, por dia que exceder o prazo previsto para entrega do objeto.
 - 18.3.3 Multa administrativa de 10% (dez por cento) no caso de inexecução parcial ou total do contrato aplicada sobre o valor da parcela do contrato não executada.
 - 18.3.4 Suspensão temporária para licitar ou contratar com o município de Volta Redonda pelo prazo de 02 (dois) anos, no caso de inexecução parcial ou total do contrato.
 - 18.3.5 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos, no caso de fraude fiscal.
- 18.4 A aplicação das penalidades garantida a ampla defesa e o contraditório, no respectivo processo, é de competência exclusiva da autoridade competente;
- 18.5 Os prazos para defesa prévia serão de 05 (cinco) dias úteis, na hipótese de advertência, multa, ou impedimento de contratar com a administração; e de 10 (dez) dias úteis, na hipótese de declaração de inidoneidade;
- 18.6 As penalidades previstas são autônomas e suas possíveis aplicações cumulativas serão regidas pelo artigo 87, parágrafos 2º e 3º da Lei nº 8.666/93;



19- DAS IMPUGNAÇÕES E ESCLARECIMENTOS:

- 19.1 Os interessados poderão solicitar esclarecimentos ou formular impugnações acerca do objeto deste edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos em até 3 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão mediante confirmação de recebimento, no e-mail indicado no item 6 (seis) deste Edital, contendo as seguintes informações: razão social da empresa, nome completo da Pessoa Física no corpo do email, CNPJ/CPF, telefone para contato, nome do responsável pela empresa ou de quem solicitar a informação;
- 19.2 Caberá ao pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio e, quando necessário pela equipe técnica, podendo ainda requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e anexos quando necessário, responder aos pedidos de esclarecimentos e decidir sobre a impugnação no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido;
- 19.3 Tanto a resposta às impugnações quanto aos pedidos de esclarecimento serão divulgados mediante nota, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br e no sítio do município <http://www2.voltaredonda.rj.gov.br/transparencia/mod/licitacao/consulta/>, e vincularão os participantes e a administração, ficando as empresas interessadas obrigadas a acessá-lo para a obtenção das informações prestadas pelo Pregoeiro.

20 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 20.1 A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/93, assegurado o direito de defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação;
- 20.2 A licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da licitante que a tiver apresentado ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do contrato ou o seu termo substituto, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;
- 20.3 É facultada ao Pregoeiro ou Autoridade Competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta;
- 20.4 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;



- 20.5 As licitantes intimadas para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-la no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação;
- 20.6 Qualquer divergência entre o Edital e o Sistema, prevalecerá o Edital;
- 20.7 As retificações deste Edital, serão publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas;

21- DOS ANEXOS:

21.1 Integram este edital os seguintes anexos:

21.1.1	ANEXO 01	TERMO DE REFERÊNCIA - PARTE I e II.
21.1.2	ANEXO 02	MODELO DE PROPOSTA.
21.1.3	ANEXO 03	MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 7º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.
21.1.4	ANEXO 04	MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA.
21.1.5	ANEXO 05	MINUTA DE CONTRATO

22- DO FORO:

22.1 Para dirimir quaisquer dúvidas deste instrumento, que não possam ser solucionados administrativamente, fica eleito o Foro da cidade de Volta Redonda/RJ, excuído qualquer outro.

Volta Redonda, 23 de agosto de 2022

**Fundo Municipal de Saúde
SMS/PMVR**



ANEXO 01
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

X	PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTINUADO
----------	---------------------------------

1.1. Configura o objeto do presente Termo de Referência a Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Nutrição Hospitalar, para atender a Secretaria Municipal de Saúde, visando o fornecimento de dietas gerais, dietas especiais e dietas destinadas à pacientes internos (adulto, infantil), acompanhantes (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), funcionários plantonistas e funcionários escalados para atendimento das Campanhas de Vacinação, conforme condições e especificações contidas neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

2.1. A alimentação equilibrada, segura e adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados, como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade. A ausência deste serviço resultaria em prejuízos à saúde e integridade física e metabólica das pessoas, não podendo, em hipótese alguma, ser interrompido;

2.2. Cabe ressaltar que, as Unidades de Saúde não dispõe, em seu quadro efetivo de pessoal, servidores públicos qualificados para a operacionalização do serviço objeto deste termo.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

3.1. Quantidades estimadas por unidade de saúde

UNIDADES DE SAÚDE	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE (MÉDIA/MÊS)
SPA CONFORTO	Desjejum funcionário e acompanhante	835
	Almoço funcionário e acompanhante	962
	Lanche funcionário e acompanhante	835



Jantar funcionário e acompanhante	681
Desjejum normal pacientes	150
Desjejum branda pacientes	122
Desjejum pastosa pacientes	39
Desjejum semi líquida pacientes	2
Desjejum líquida completa pacientes	32
Desjejum líquida restrita pacientes	0
Colação normal pacientes	150
Colação branda pacientes	122
Colação pastosa pacientes	39
Colação semi líquida pacientes	2
Colação líquida completa pacientes	32
Colação líquida restrita pacientes	0
Almoço normal pacientes	150
Almoço branda pacientes	122
Almoço pastosa pacientes	39
Almoço semi líquida pacientes	2
Almoço líquida completa pacientes	32
Almoço líquida restrita pacientes	0
Lanche normal pacientes	150
Lanche branda pacientes	122
Lanche pastosa pacientes	39
Lanche semi líquida pacientes	2
Lanche líquida completa pacientes	32



	Lanche líquida restrita pacientes	0
	Jantar normal pacientes	150
	Jantar branda pacientes	122
	Jantar pastosa pacientes	39
	Jantar semi líquida pacientes	2
	Jantar líquida completa pacientes	32
	Jantar líquida restrita pacientes	0
	Ceia normal pacientes	150
	Ceia branda pacientes	122
	Ceia pastosa pacientes	39
	Ceia semi líquida pacientes	2
	Ceia líquida completa pacientes	32
	Ceia líquida restrita pacientes	0
	Preparação modulada – Café	286
	Preparação modulada – Café com leite	144
	Preparação modulada – Vitamina	138
	Preparação modulada – Chá Claro	56
	Preparação modulada – Sopa	63
SPA CONFORTO	Preparação modulada – Água de Coco	0
	Preparação modulada – Mingau	50
	Preparação modulada – Gelatina	18
	Preparação modulada – Suco de Laranja	17
	Preparação modulada – Pão de Sal	106
	Preparação modulada – Iogurte	13



	Preparação modulada – Coquetel ou Mistura Laxativa	8
	Preparação modulada – Torrada	71
	Preparação modulada – Papa de Frutas	136
	Preparação modulada – Fruta	91
SPA ATERRADO (HOSPITAL DR. NELSON GONÇALVES)	Desjejum funcionário e acompanhante	1.372
	Almoço funcionário e acompanhante	2.232
	Lanche funcionário e acompanhante	1.662
	Jantar funcionário e acompanhante	1.354
	Desjejum normal pacientes	870
	Desjejum branda pacientes	667
	Desjejum pastosa pacientes	164
	Desjejum semi líquida pacientes	60
	Desjejum líquida completa pacientes	81
	Desjejum líquida restrita pacientes	0
	Colação normal pacientes	870
	Colação branda pacientes	667
	Colação pastosa pacientes	164
	Colação semi líquida pacientes	60
	Colação líquida completa pacientes	81
	Colação líquida restrita pacientes	0
SPA ATERRADO (HOSPITAL DR. NELSON GONÇALVES)	Almoço normal pacientes	870
	Almoço branda pacientes	667
	Almoço pastosa pacientes	164
	Almoço semi líquida pacientes	60



	Almoço líquida completa pacientes	81
	Almoço líquida restrita pacientes	0
	Lanche normal pacientes	870
	Lanche branda pacientes	667
	Lanche pastosa pacientes	164
	Lanche semi líquida pacientes	60
	Lanche líquida completa pacientes	81
	Lanche líquida restrita pacientes	0
	Jantar normal pacientes	870
	Jantar branda pacientes	667
	Jantar pastosa pacientes	164
	Jantar semi líquida pacientes	60
	Jantar líquida completa pacientes	81
	Jantar líquida restrita pacientes	0
	Ceia normal pacientes	870
	Ceia branda pacientes	667
	Ceia pastosa pacientes	164
	Ceia semi líquida pacientes	60
	Ceia líquida completa pacientes	81
	Ceia líquida restrita pacientes	0
	Preparação modulada – Café	471
	Preparação modulada – Café com leite	306
SPA ATERRADO (HOSPITAL DR. NELSON GONÇALVES)	Preparação modulada – Vitamina	136
	Preparação modulada – Chá Claro	74



	Preparação modulada – Sopa	58
	Preparação modulada – Água de Coco	6
	Preparação modulada – Mingau	210
	Preparação modulada – Gelatina	56
	Preparação modulada – Suco de Laranja	62
	Preparação modulada – Pão de Sal	231
	Preparação modulada – Iogurte	18
	Preparação modulada – Coquetel ou Mistura Laxativa	11
	Preparação modulada – Torrada	108
	Preparação modulada – Papa de Frutas	144
	Preparação modulada – Fruta	89
UPA SANTO AGOSTINHO	Desjejum funcionário e acompanhante	777
	Almoço funcionário e acompanhante	1.080
	Lanche funcionário e acompanhante	946
	Jantar funcionário e acompanhante	863
	Desjejum normal pacientes	154
	Desjejum branda pacientes	142
	Desjejum pastosa pacientes	7
	Desjejum semi líquida pacientes	78
	Desjejum líquida completa pacientes	3
	Desjejum líquida restrita pacientes	0
UPA SANTO AGOSTINHO	Colação normal pacientes	179
	Colação branda pacientes	142



	Colação pastosa pacientes	7
	Colação semi líquida pacientes	78
	Colação líquida completa pacientes	3
	Colação líquida restrita pacientes	0
	Almoço normal pacientes	154
	Almoço branda pacientes	142
	Almoço pastosa pacientes	7
	Almoço semi líquida pacientes	78
	Almoço líquida completa pacientes	3
	Almoço líquida restrita pacientes	0
	Lanche normal pacientes	154
	Lanche branda pacientes	142
	Lanche pastosa pacientes	7
	Lanche semi líquida pacientes	78
	Lanche líquida completa pacientes	3
	Lanche líquida restrita pacientes	0
	Jantar normal pacientes	154
	Jantar branda pacientes	142
	Jantar pastosa pacientes	7
	Jantar semi líquida pacientes	88
	Jantar líquida completa pacientes	3
	Jantar líquida restrita pacientes	0
	Ceia normal pacientes	154
	Ceia branda pacientes	142
UPA SANTO AGOSTINHO	Ceia pastosa pacientes	7



	Ceia semi líquida pacientes	78
	Ceia líquida completa pacientes	3
	Ceia líquida restrita pacientes	0
	Preparação modulada – Café	288
	Preparação modulada – Café com leite	144
	Preparação modulada – Vitamina	58
	Preparação modulada – Chá Claro	125
	Preparação modulada – Sopa	40
	Preparação modulada – Água de Coco	62
	Preparação modulada – Mingau	71
	Preparação modulada – Gelatina	43
	Preparação modulada – Suco de Laranja	20
	Preparação modulada – Pão de Sal	98
	Preparação modulada – Iogurte	17
	Preparação modulada – Coquetel ou Mistura Laxativa	6
	Preparação modulada – Torrada	82
	Preparação modulada – Papa de Frutas	57
	Preparação modulada – Fruta	164
MANUTENÇÃO	Desjejum funcionários e acompanhantes	210
	Almoço funcionários e acompanhantes	210
CENTRO DE IMAGENS	Almoço funcionários e acompanhantes	57
DCRAA (DIPA)	Almoço funcionários e acompanhantes	29
	Lanche funcionários e acompanhantes	29



CENTRAL DE AMBULÂNCIA	Desjejum funcionário e acompanhante	277
	Almoço funcionário e acompanhante	463
	Lanche funcionário e acompanhante	314
	Jantar funcionário e acompanhante	309
CAPS AD	Lanche funcionário e acompanhante	420
CAPS SÉRGIO SIBÍLIO	Desjejum funcionário e acompanhante	177
	Almoço funcionário e acompanhante	122
	Lanche funcionário e acompanhante	190
CAPS VILA ESPERANÇA	Almoço funcionário e acompanhante	195
	Lanche funcionário e acompanhante	282
CAPS VIVA VIDA	Almoço funcionário e acompanhante	151
	Lanche funcionário e acompanhante	135
CAPS USINA DOS SONHOS	Almoço funcionário e acompanhante	306
	Lanche funcionário e acompanhante	306

3.2. Quantidades estimadas para Campanhas de Vacinação

	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE (MÉDIA/MÊS)
CAMPANHA DE VACINAÇÃO	Desjejum funcionário e acompanhante	685
	Almoço funcionário e acompanhante	524
	Lanche funcionário e acompanhante	767

3.3. Quantidades consolidadas

LOTE 1 – UNIDADES DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA



ITEM	UNID	QUANT (ANUAL)	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	unid	64.800	Desjejum	R\$ 9,40	R\$ 609.120,00
2	unid	102.996	Almoço	R\$ 19,91	R\$ 2.050.650,36
3	unid	91.476	Lanche	R\$ 6,71	R\$ 613.803,96
4	unid	49.428	Jantar	R\$ 19,84	R\$ 980.651,52
5	unid	18.300	Desjejum Normal	R\$ 9,40	R\$ 172.020,00
6	unid	13.596	Desjejum Brando	R\$ 9,40	R\$ 127.802,40
7	unid	3.216	Desjejum Pastoso	R\$ 9,40	R\$ 30.230,40
8	unid	2.160	Desjejum Semi líquido	R\$ 9,40	R\$ 20.304,00
9	unid	1.776	Desjejum Líquido Completo	R\$ 9,40	R\$ 16.694,40
10	unid	528	Desjejum Líquido Restrito	R\$ 9,40	R\$ 4.963,20
11	unid	18.300	Colação Normal	R\$ 5,38	R\$ 98.454,00
12	unid	13.596	Colação Branda	R\$ 5,38	R\$ 73.146,48
13	unid	3.216	Colação Pastosa	R\$ 5,38	R\$ 17.302,08
14	unid	2.160	Colação Semi líquida	R\$ 5,38	R\$ 11.620,80
15	unid	1.776	Colação Líquida Completa	R\$ 5,38	R\$ 9.554,88
16	unid	528	Colação Líquida Restrita	R\$ 5,38	R\$ 2.840,64
17	unid	18.300	Almoço Normal	R\$ 22,69	R\$ 415.227,00
18	unid	13.596	Almoço Brando	R\$ 22,69	R\$ 308.493,24
19	unid	3.216	Almoço Pastoso	R\$ 22,69	R\$ 72.971,04
20	unid	2.160	Almoço Semi líquido	R\$ 22,69	R\$ 49.010,40
21	unid	1.776	Almoço Líquido Completo	R\$ 20,28	R\$ 36.017,28
22	unid	528	Almoço Líquido Restrito	R\$ 20,28	R\$ 10.707,84
23	unid	18.300	Lanche Normal	R\$ 7,38	R\$ 135.054,00
24	unid	13.596	Lanche Brando	R\$ 7,38	R\$ 100.338,48
25	unid	3.216	Lanche Pastoso	R\$ 7,38	R\$ 23.734,08
26	unid	2.160	Lanche Semi líquido	R\$ 7,38	R\$ 15.940,80
27	unid	1.776	Lanche Líquido Completo	R\$ 7,38	R\$ 13.106,88
28	unid	528	Lanche Líquido Restrito	R\$ 7,38	R\$ 3.896,64
29	unid	18.300	Jantar Normal	R\$ 22,69	R\$ 415.227,00
30	unid	13.596	Jantar Branda	R\$ 22,69	R\$ 308.493,24
31	unid	3.216	Jantar Pastosa	R\$ 22,69	R\$ 72.971,04
32	unid	2.160	Jantar Semi líquida	R\$ 22,69	R\$ 49.010,40
33	unid	1.776	Jantar Líquida Completa	R\$ 22,15	R\$ 39.338,40
34	unid	528	Jantar Líquida Restrita	R\$ 22,15	R\$ 11.695,20
35	unid	18.300	Ceia Normal	R\$ 6,85	R\$ 125.355,00
36	unid	13.596	Ceia Branda	R\$ 6,85	R\$ 93.132,60
37	unid	3.216	Ceia Pastosa	R\$ 6,85	R\$ 22.029,60
38	unid	2.160	Ceia Semi líquida	R\$ 6,85	R\$ 14.796,00
39	unid	1.776	Ceia Líquida Completa	R\$ 6,85	R\$ 12.165,60
40	unid	528	Ceia Líquida Restrita	R\$ 6,85	R\$ 3.616,80
41	unid	26.496	Alimento Preparação Modulada – Café Capacidade: 200 ml	R\$ 2,69	R\$ 71.274,24
42	unid	9.120	Alimento Preparação Modulada – Café com Leite Capacidade: 200 ml	R\$ 2,69	R\$ 24.532,80
43	unid	5.100	Alimento Preparação Modulada – Vitamina Capacidade: 200 ml	R\$ 6,05	R\$ 30.855,00
44	unid	3.936	Alimento Preparação Modulada – Chá Claro	R\$ 2,69	R\$ 10.587,84



			Capacidade: 200 ml		
45	unid	2.040	Alimento Preparação Modulada – Sopa Capacidade: 230 ml	R\$ 8,05	R\$ 16.422,00
46	unid	144	Alimento Preparação Modulada – Água de Coco Capacidade: 200 ml	R\$ 9,38	R\$ 1.350,72
47	unid	5.112	Alimento Preparação Modulada – Mingau Capacidade: 200 ml	R\$ 5,42	R\$ 27.707,04
48	unid	1.800	Alimento Preparação Modulada – Gelatina Capacidade: 100 g	R\$ 2,69	R\$ 4.842,00
49	unid	1.536	Alimento Preparação Modulada – Suco de Laranja Capacidade: 200 ml	R\$ 6,05	R\$ 9.292,80
50	unid	10.080	Alimento Preparação Modulada – Pão de Sal 50 gramas	R\$ 2,28	R\$ 22.982,40
51	unid	612	Alimento Preparação Modulada – Iogurte Embalagem 170g	R\$ 8,05	R\$ 4.926,60
52	unid	372	Alimento Preparação Modulada – Coquetel ou Mistura Laxativa	R\$ 7,93	R\$ 2.949,96
53	unid	3.996	Alimento Preparação Modulada – Torrada 15 gramas	R\$ 2,69	R\$ 10.749,24
54	unid	5.196	Alimento Preparação Modulada – Papa de Frutas Capacidade: 100 g	R\$ 6,71	R\$ 34.865,16
55	unid	5.220	Alimento Preparação Modulada – Fruta Capacidade: 100 g	R\$ 4,70	R\$ 24.534,00
TOTAL				R\$ 7.489.359,48	

LOTE 2 - HOSPITAL MUNICIPAL MUNIR RAFFUL

ITEM	UNID	QUANT (ANUAL)	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
56	unid	168.000	Desjejum	R\$ 9,40	R\$ 1.579.200,00
57	unid	213.600	Almoço	R\$ 19,91	R\$ 4.252.776,00
58	unid	168.000	Lanche	R\$ 6,71	R\$ 1.127.280,00
59	unid	190.800	Jantar	R\$ 19,84	R\$ 3.785.472,00
60	unid	14.400	Desjejum Livre ou Normal	R\$ 9,40	R\$ 135.360,00
61	unid	14.400	Desjejum Branda	R\$ 9,40	R\$ 135.360,00
62	unid	14.400	Desjejum Pastoso	R\$ 9,40	R\$ 135.360,00
63	unid	13.200	Desjejum Semi líquido	R\$ 9,40	R\$ 124.080,00
64	unid	9.600	Desjejum Líquido Completo	R\$ 9,40	R\$ 90.240,00
65	unid	2.400	Desjejum Líquido Restrito	R\$ 9,40	R\$ 22.560,00
66	unid	18.600	Colação Livre ou Normal	R\$ 5,38	R\$ 100.068,00
67	unid	18.240	Colação Branda	R\$ 5,38	R\$ 98.131,20



68	unid	17.160	Colaço Pastosa	R\$ 5,38	R\$ 92.320,80
69	unid	12.000	Colaço Semi líquida	R\$ 5,38	R\$ 64.560,00
70	unid	2.400	Colaço Líquida Restrita	R\$ 5,38	R\$ 12.912,00
71	unid	16.800	Almoço Livre ou Normal	R\$ 22,69	R\$ 381.192,00
72	unid	18.000	Almoço Branda	R\$ 22,69	R\$ 408.420,00
73	unid	15.600	Almoço Pastoso	R\$ 22,69	R\$ 353.964,00
74	unid	13.200	Almoço Semi líquido	R\$ 22,69	R\$ 299.508,00
75	unid	6.000	Almoço Líquido Completo	R\$ 20,28	R\$ 121.680,00
76	unid	2.400	Almoço Líquido Restrito	R\$ 20,28	R\$ 48.672,00
77	unid	18.600	Lanche Livre ou Normal	R\$ 7,38	R\$ 137.268,00
78	unid	18.600	Lanche Branda	R\$ 7,38	R\$ 137.268,00
79	unid	15.600	Lanche Pastoso	R\$ 7,38	R\$ 115.128,00
80	unid	13.200	Lanche Semi líquido	R\$ 7,38	R\$ 97.416,00
81	unid	2.400	Lanche Líquido Restrito	R\$ 7,38	R\$ 17.712,00
82	unid	15.600	Jantar Livre ou Normal	R\$ 22,69	R\$ 353.964,00
83	unid	15.600	Jantar Branda	R\$ 22,69	R\$ 353.964,00
84	unid	14.400	Jantar Pastosa	R\$ 22,69	R\$ 326.736,00
85	unid	14.400	Jantar Semi líquida	R\$ 22,69	R\$ 326.736,00
86	unid	6.000	Jantar Líquida Completa	R\$ 22,15	R\$ 132.900,00
87	unid	2.400	Jantar Líquida Restrita	R\$ 22,15	R\$ 53.160,00
88	unid	18.000	Ceia Livre ou Normal	R\$ 6,85	R\$ 123.300,00
89	unid	18.000	Ceia Branda	R\$ 6,85	R\$ 123.300,00
90	unid	15.600	Ceia Pastosa	R\$ 6,85	R\$ 106.860,00
91	unid	14.400	Ceia Semi líquida	R\$ 6,85	R\$ 98.640,00
92	unid	2.400	Ceia Líquida Restrita	R\$ 6,85	R\$ 16.440,00
93	unid	1.560	Alimento Preparação Modulada – Suco de Laranja Capacidade: 200 ml	R\$ 6,05	R\$ 9.438,00
94	unid	14.400	Alimento Preparação Modulada – Mingau Capacidade: 200 ml	R\$ 5,42	R\$ 78.048,00
95	unid	7.440	Alimento Preparação Modulada – Vitamina Capacidade: 200 ml	R\$ 6,05	R\$ 45.012,00
96	unid	11.940	Alimento Preparação Modulada – Papa de Frutas Capacidade: 100 g	R\$ 6,71	R\$ 80.117,40
97	unid	14.400	Alimento Preparação Modulada – Gelatina Capacidade: 100 g	R\$ 2,69	R\$ 38.736,00
98	unid	16.800	Alimento Preparação Modulada – Fruta Capacidade: 100 g	R\$ 4,70	R\$ 78.960,00
99	unid	5.580	Alimento Preparação Modulada – Torrada Sachê 15 gramas	R\$ 2,69	R\$ 15.010,20
100	unid	7.440	Alimento Preparação Modulada – Chá Claro Capacidade: 200 ml	R\$ 2,69	R\$ 20.013,60



101	unid	16.800	Alimento Preparação Modulada – Café Capacidade: 200 ml	R\$ 2,69	R\$ 45.192,00
102	unid	16.800	Alimento Preparação Modulada – Pão de Sal – 50 gramas	R\$ 2,28	R\$ 38.304,00
103	Unid	13.200	Alimento Preparação Modulada – Café com Leite Capacidade: 200 ml	R\$ 2,69	R\$ 35.508,00
104	Unid	13.200	Alimento Preparação Modulada – Sopa Capacidade: 230 ml	R\$ 8,05	R\$ 106.260,00
105	Unid	81.600	Água mineral sem gás Capacidade: garrafa de 1,5 litros	R\$ 2,84	R\$ 231.744,00
106	unid	1.140	Água de coco – 200 ml	R\$ 9,38	R\$ 10.693,20
107	Unid	1.500	Fórmula infantil de partida em pó a base de proteína láctea intacta para lactentes até 6 (seis) meses. Com DHA e o ARA, ácido graxo Omega 3 e 6. Prebióticos. Lata 800 g	R\$ 63,21	R\$ 94.815,00
108	Unid	1.500	Fórmula infantil de seguimento em pó a base de proteína láctea intacta para lactentes a partir de 6(seis) meses. Com DHA e o ARA, ácido graxo omega 3 e 6. Prebióticos. Lata de 800 g	R\$ 82,88	R\$ 124.320,00
109	Unid	564	Fórmula infantil para crianças e lactentes a base de proteína hidrolisada a partir de 6 (seis) meses. Sem proteínas lácteas. Lata de 400 g	R\$ 58,67	R\$ 33.089,88
110	Unid	744	Fórmula infantil em pó a base de soja para lactente a partir de 6 (seis) meses. Lata de 800 g	R\$ 50,05	R\$ 37.237,20
111	Unid	744	Fórmula infantil em pó a base de soja para lactente até 6 (seis) meses. Lata de 800 g	R\$ 71,56	R\$ 53.240,64
112	Unid	744	Fórmula infantil para crianças a partir de 01 ano de idade. Lata de 800 g	R\$ 42,77	R\$ 31.820,88
113	Unid	744	Cereal infantil com farinha de milho enriquecido de ferro e ácido fólico. Lata de 400 g	R\$ 15,33	R\$ 11.405,52
114	Unid	744	Cereal infantil com farinha de arroz, cálcio, vitamina C e ferro. Lata de 400 g	R\$ 15,80	R\$ 11.755,20



115	Unid	744	Cereal infantil com farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, farinha de milho e farinha de arroz. Lata de 400 g	R\$ 19,70	R\$ 14.656,80
116	Unid	384	Cereal infantil com farinha de arroz, farinha de aveia e ameixa natural desidratada. Embalagem: 180 g	R\$ 14,85	R\$ 5.702,40
117	Unid	384	Cereal infantil com farinha de arroz e farinha integral de aveia enriquecido com ferro e ácido fólico. Lata: 400 g	R\$ 15,48	R\$ 5.944,32
TOTAL				R\$ 17.146.932,24	

4. VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1. O custo estimado global da presente contratação é de **R\$ 24.636.291,72** (vinte e quatro milhões e seiscientos e trinta e seis mil e duzentos e noventa e um reais e setenta e dois centavos).

5. CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

5.1. A oferta de menor preço por lote o qual deverá ser igual ou inferior ao disposto cláusula 03 e que atenda as condições estabelecidas neste Termo de Referência, onde constam os quantitativos, preços unitários e valores máximos admitidos e à compatibilidade da proposta com a especificação técnica do objeto.

6. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

6.1. A despesa com a execução do objeto deste termo de referência correrá pela dotação orçamentária:

- 50.01.10.302.1113.6502 – Operacionalização das Ações na Atenção Especializada

7. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos pela Contratante;

7.2. O serviço abrange a distribuição das dietas aos acompanhantes, pacientes e funcionários plantonistas e funcionários escalados para atendimento das Campanhas de Vacinação;

7.3. É vedada a terceirização do serviço a outro prestador;

7.4. A operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades que



envolvem a produção de dietas gerais, sendo que a nutricionista, Responsável Técnica (RT), da empresa contratada, será responsável pelo acompanhamento de todo processo que envolve a execução do serviço de nutrição;

7.5. Operacionalização para manipulação e distribuição de dietas especiais pela contratada, com supervisão da Nutrição Clínica, do Serviço de Alimentação e Nutrição do Hospital, e apoio dos fiscais de contrato;

7.6. Disponibilização de utensílios que se fizerem necessários para a perfeita execução dos serviços;

7.7. Disponibilização de mecanismo informatizado contendo registros de todas as informações referentes às dietas a serem fornecidas, tanto de pacientes internados, bem como informações referentes a acompanhantes, funcionários plantonistas, possibilitando maior comunicação entre o serviço de produção de refeições e o setor de nutrição clínica do hospital;

7.8. Apoio à rotina diária do serviço de nutrição clínica, sempre que necessário;

7.9. Desenvolvimento de atividades técnicas e administrativas para o cumprimento das funções acima citadas;

7.10. A preparação das refeições do Hospital Municipal Dr. Munir Rafful será realizada nas dependências do mesmo, onde alimentação será distribuída. As nutricionistas (QT) e o Responsável Técnica (RT) da empresa contratada, deverão estar presentes na Unidade Hospitalar e serão responsáveis pelo acompanhamento de todo processo que envolve a execução do serviço de nutrição;

7.11. No Hospital Municipal Dr. Munir Rafful a contratada deverá conter na equipe de Serviço de Nutrição e Dietética os seguintes profissionais: auxiliares de serviço gerais, copeiras, lactaristas, cozinheiros, auxiliares de cozinha, estoquistas, nutricionistas (RT + quadro técnico);

7.12. A empresa contratada para atender as necessidades do Hospital Municipal Dr. Munir Rafful deverá prestar o serviço de alimentação 24 horas por dia;

7.13. A preparação das refeições deverá ser realizada em instalações da empresa contratada especialmente adaptadas para esta finalidade, sendo transportado de acordo com as legislações sanitárias vigentes, **exceto** o Hospital Munir Rafful que deverá ser preparado dentro da unidade;

7.14. O local de preparação das refeições será avaliado pela equipe de Nutrição e pelos fiscais do contrato, a fim de certificar-se do atendimento das legislações sanitárias vigentes;

7.15. Os investimentos necessários em equipamentos serão de responsabilidade da contratada;

7.16. A distribuição das refeições destinadas aos funcionários, acompanhantes e pacientes deverão ser efetuados em recipientes térmicos (descartáveis de acordo com as determinações do SND da contratante), acompanhados de talheres descartáveis e guardanapos, devidamente embalados em sacos plásticos para tal fim, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelo SND da contratante para o LOTE 1;

7.17. No Hospital Municipal Munir Rafful, a contratada deverá estruturar o restaurante dos



funcionários com mesas, cadeiras, balcões térmicos (frio e quente), bebedouros, utensílios de serviços (pratos de louças, talheres e copos descartáveis) e para fornecimentos de refeições para pacientes deverá adquirir copos de isopor térmico com tampa para pacientes, carrinhos de transporte térmico, bandejas térmicas hospitalares ou pratos térmicos, refis para bandejas térmicas ou pratos térmicos, sacos de coletas de amostra, kits talheres descartáveis embalados e devidamente fechados. As bandejas térmicas devem estar devidamente identificadas com o nome completo do paciente, leito, clínica, tipo de dieta, tipo de refeição e data; Seguindo RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõem sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação;

7.18. No Hospital Municipal Munir Rafful, a contratada deverá estruturar o lactário, com utensílios necessários, tais como microondas, ar-condicionado, frigobar, caixa térmica, esterilizadores de mamadeiras, mamadeiras, escovas para higienizar as mamadeiras e sacos de coletas de amostra. Seguindo RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõem sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação e a RDC Nº 50 (2002), Nº 307 (2002) e Nº 63 (2000) descreve o lactário nos estabelecimentos de saúde;

7.19. É de responsabilidade da contratada, o recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, conforme prazo pré-determinado pelo hospital Munir Rafful;

7.20. Transporte e acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos e em veículos térmicos fechados adequados a este tipo de serviço. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento e distribuição para o LOTE 1;

7.21. Os veículos de transporte térmico fechado de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora

7.22. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da empresa contratada/técnico em nutrição, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;

7.23. A alimentação fornecida deverá estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

7.24. A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo:

- a) Dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico-nutricional de macronutrientes e micronutrientes;
- b) Do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo contratante;
- c) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e em número suficiente;
- d) No Hospital Municipal Dr. Munir Rafful a contratada deverá conter na equipe de Serviço de Nutrição e Dietética os seguintes profissionais: auxiliares de serviço gerais, copeiras,



lactaristas, cozinheiros, auxiliares de cozinha, estoquistas, nutricionistas (RT + quadro técnico).

- e) Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a contratada, deverá elaborar num prazo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do Contrato, o Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, com base na legislação vigente.

7.25. Dos horários de distribuição das refeições

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS
Desjejum	07:00	07:00	07:00
Colação	09:00		
Almoço	11:00	12:00	12:00
Lanche (tarde)	15:00	15:00	15:00
Jantar	18:00	19:00	19:00
Ceia	20:00	-	-
Ceia (pacientes diabético)	(de acordo com a prescrição)	-	-

7.26. Da distribuição de refeições para pacientes

7.26.1. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos pacientes, a distribuição das refeições deverá ser efetuada em carrinhos fechados térmicos, bandejas térmicas ou pratos térmicos com seus respectivos refis descartáveis, com Kit talheres descartáveis embalados e devidamente fechados para a distribuição de refeições para pacientes e as bebidas quentes deverão estar em copos de isopor térmico com tampa. No Hospital Municipal Dr. Munir Rafful as bandejas térmicas ou pratos térmicos deverão estar devidamente identificadas com o nome completo do paciente, leito, clínica, tipo de dieta, tipo de refeição e data;

7.26.2. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética da contratante;

7.26.3. No Hospital Municipal Munir Rafful a contratada deverá estruturar o lactário, com utensílios necessários, microondas, ar-condicionado, frigobar, caixa térmica, esterilizadores de mamadeiras, mamadeiras, escovas para higienizar as mamadeiras e sacos de coletas de amostra.

7.26.4. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo dietas líquidas, suco, salada, sopa, sobremesa deverão ser tampadas e identificadas. As etiquetas adesivas para identificação das dietas devem conter nome completo do paciente, clínica, leitos e tipo de refeição, tipo de dieta e data deverão ser práticos e eficientes, permitindo a organização na distribuição, apresentando boa fixação e cola atóxica. O modelo deve ser aprovado pela contratante;

7.26.5. As saladas frias deverão ser entregues em embalagens individuais e com tampa ou devidamente fechados, e devidamente identificado com etiquetas com as seguintes informações



como: nome completo do paciente, leito, clínica, tipo de refeição, tipo de dieta e data;

7.26.6. O leite com café, mingau, chá ou seu substituto deverá ser servido em copos térmicos de isopor descartáveis com tampa, próprio para bebidas quentes de 200ml e devidamente identificados com etiquetas com as seguintes informações como: nome completo do paciente, leito, clínica, tipo de refeição, tipo de dieta e data;

7.26.7. Para desjejum deverão ser disponibilizados copos térmicos de isopor descartáveis com tampa próprio para bebidas quentes de 200ml e devidamente identificados com etiquetas com as seguintes informações como: nome completo do paciente, leito, clínica, tipo de refeição, tipo de dieta e data;

7.26.8. Pão – (50 gramas) deverá ser devidamente acondicionado em embalagem descartável apropriada, fechada e devidamente identificado com etiquetas com as seguintes informações como: nome completo do paciente, leito, clínica, tipo de refeição, tipo de dieta e data;

7.26.9. O saches de biscoitos devem conter de 8 a 9,5 gramas e devem ser entregues em embalagens descartáveis, individuais e fechadas;

7.26.10. Os carros térmicos fechados com bandejas térmicas ou pratos térmicos, refis descartáveis e kit talheres embalados para distribuição das refeições dos pacientes serão fornecidos pela contratada, em quantidades suficientes para atender a unidade na qual estão lotados e os mesmos ficarão armazenados na unidade sob a responsabilidade da contratada;

7.26.11. A alimentação deve ser fornecida de acordo com a prescrição da Nutricionista, atentando-se as necessidades individuais, conforme descrição dos tipos de alimentação.

7.27. Da distribuição de refeições para funcionários plantonistas e acompanhantes

7.27.1. As refeições de acompanhantes e funcionários plantonistas da rede municipal serão distribuídas em embalagens descartáveis de material resistente com controle de quantitativo e a bebida deve ser fornecida em botijões térmicos, talheres (garfos, facas e colheres) descartáveis para o LOTE 1;

7.27.2. Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e devidamente fechados ;

7.27.3. As refeições de acompanhantes e funcionários plantonistas no Hospital Municipal Munir Rafful serão servidas no restaurante situado na unidade, por funcionários da contratada.;

7.27.4. As nutricionistas (QT) e o Responsável Técnica (RT), da empresa contratada, deverão estar presente na Unidade Hospitalar e serão responsáveis pelo acompanhamento de todo processo que envolve a execução do serviço de nutrição;

7.27.5. O controle de acesso ao restaurante do Hospital Munir Rafful é de responsabilidade da contratante;

7.27.6. No Hospital Municipal Dr. Munir Rafful, a contratada deverá fornecer equipamentos necessários para controle de acesso ao refeitório e disponibilizar a contratante de forma mensal os quantitativos de refeições.



7.28. Tipos de dietas a serem fornecidas

7.28.1. Para pacientes: (dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais), compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia;

7.28.2. Para acompanhante: Desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar;

7.28.3. Para os funcionários plantonista: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia;

7.29. Tipos de Dietas

DIETA	DESCRIÇÃO
Livre	Distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, sem alteração de consistência e sem necessidade de acréscimos adicionais.
Branda	Alimentos mais cozidos e fracionados, fibras abrandadas por cocção ou subdivisão. O feijão deverá ser batido ou muito bem cozido, conforme prescrição dietética. É vetado o uso de: frituras, embutidos, alimentos que forneçam resíduos não digeríveis, vegetais crus, a maioria das frutas cruas e ácidas, cereais integrais e alimentos industrializados
Pastosa e suas variações	Alimentos bem cozidos, na forma de purê ou amassados, sem cascas ou pele, carnes desfiadas, moídas sem grumos ou processadas, sem resíduos de água
Pastosa sem líquidos	Dieta constituída de alimentos liquidificados, na forma de papas, cremes e purês, sem oferta de líquidos ralos.
Líquida Completa	Alimentos na forma líquida ou que se liquefazem à temperatura corporal, permite a adição de leite e derivados, ovos e cereais refinados. É vetado o uso de: integrais, farelos, sementes, hortaliças cruas e inteiras, frutas inteiras, carnes ricas em gordura e embutidos
Líquida Restrita	Alimentos claros ou translúcidos, com baixa quantidade de resíduos e que são ou se transformam em líquidos à temperatura corporal. Oferta de caldos e sucos coados de hortaliças e frutas, caldo de frango ou carne bovina sem gordura, gelatina, chá e outros.
Sopa	Contém alimentos em pedaços ou liquidificados, com uma fonte de carboidrato, vegetais e proteína animal.
MODIFICADAS EM NUTRIENTES:	
Hiperclórica	Acréscimo de calorias através do aumento de quantidade das preparações ou oferta de alimentos altamente calóricos/protéicos.



Hipocalórica	Dieta reduzida em quilocalorias. Alimentos com pouca gordura e açúcar.
Hiperlipídica	Aumento na oferta de alimentos ricos em gorduras.
Hipolipídica	Redução de alimentos com alto teor de gordura.
Hipoproteica	Diminuição da proteína da dieta, geralmente com menor oferta de carne, feijão, leite e ovo.
Hiperproteica	Aumento na oferta de alimentos ricos em proteínas.
Hipossódica	Dieta com redução do sal de cozinha ou assódica com fornecimento de sachês individualizados de sal de adição (1g) almoço e jantar e meio limão em cada refeição (conforme prescrição dietética)
Constipante	Dieta pobre em fibras insolúveis, lactose e sacarose. Recomenda-se o uso de pães brancos e cereais refinados, banana maçã ou prata, e outras frutas sem casca ou assadas, sucos coados, legumes cozidos, leites pobres ou isentos de lactose, carnes magras, sobremesas com pouco açúcar.
Laxativa	Rica em líquidos e com acréscimo de alimentos fonte de fibra insolúvel e solúvel (verduras, legumes e frutas) que estimulem o funcionamento do trato digestivo.
Cetogênica	Dieta com alto teor de lipídeos e proteína e baixa proporção de carboidratos.
Sem glúten	Os alimentos que contém glúten (trigo, aveia, cevada e centeio e seus derivados) são substituídos por aqueles cuja matéria prima seja isenta destes como fubá, milho, polvilho.
CONDIÇÕES ESPECÍFICAS:	
Para Diabetes	Dieta mais fracionada, com a retirada dos açúcares e doces, sendo substituídos por adoçante. Regularidade na oferta de carboidratos ao longo do dia, com maior controle das quantidades nas refeições. Oferecidos alimentos com baixo índice glicêmico, como alimentos integrais e vegetais crus, evita-se sal e gordura em excesso.
Para Insuficiência hepática	Dieta hiperproteica, pode ser restrita em sódio e líquido, de acordo com o grau de ascite. Evita-se alimentos ricos em gordura.
Para IRC em hemodiálise	Dieta com oferta equilibrada em proteínas, restrita em sódio, potássio e líquidos.
Para IRC em Tratamento Conservador	Dieta hipoproteica, usualmente restrita em sódio, com ou sem necessidade de restrição de líquidos.
Para disfagia	Dieta com líquidos espessados, carnes processadas com molhos, frutas macias ou cozidas e processadas, sem cascas ou caroços, legumes cozidos, sopas grossas, alimentos como purês, mingaus e preparações liquidificadas e espessadas, de acordo com a capacidade de deglutição do paciente.
Para Pancreatite	Dieta à base de carboidratos, evitando-se alimentos gordurosos.



Para imunossuprimido	Dieta com alimentos bem cozidos, embalados, com o mínimo de manipulação, sendo proibido o uso de alimentos crus. Todo alimento será fornecido em embalagem descartável. As frutas deverão estar higienizadas, sanitizadas e embaladas em plástico. Servir folhoso e legumes apenas cozidos.
Para alergia ao leite de vaca	Dieta com omissão de alimentos que contenham a proteína do leite de vaca.

7.29.1. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas de cada Unidade, ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente;

7.29.2. Poderá haver a combinação entre duas ou mais dietas especiais;

7.29.3. Alterações dietéticas relacionadas podem ser solicitadas pelo Responsável Técnico ou Setor de Nutrição Clínica da contratante, mediante comunicação prévia à contratada no prazo mínimo de 30 minutos antes do horário de distribuição;

7.29.4. Caso haja necessidade de incorporação de outras dietas, em virtude de prescrição dietoterápica, a contratada deverá seguir o padrão definido pela Unidade de Nutrição e Dietética da contratante, previamente acordado com a contratada;

7.29.5. A distribuição será em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).

7.30. Da composição das refeições:

7.30.1. O cardápio deverá ser composto de:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum, lanche e ceia para Acompanhantes e Funcionários Plantonistas da rede municipal	- Xarope de Guaraná (sabores) copo 290 ml - Pão francês ou massa fina 50 gramas com queijo minas (40 gramas)
Desjejum, lanche da tarde para acompanhantes e funcionários no Hospital Munir Rafful	- Café com leite (200 ml) - Pão de sal (50 g) + queijo (40 g) ou - Café com leite (200 ml) - Pão de sal (50 gramas) + manteiga (20 gramas) ou - Café com leite (200 ml) - Pão doce (50 gramas) + manteiga (20 gramas) ou 01 fatia de bolo (120 gramas)



Desjejum e lanche da tarde para pacientes	<ul style="list-style-type: none">- Suco de frutas (200 ml) + pão de sal (50 gramas) + 02 saches de manteiga (total de 20 g) ou 2 saches de geléia (total de 20 gramas) ou pão doce (50 gramas) + com 02 saches de manteiga (total de 20 g) ou 2 saches de geléia (total de 20 gramas) ou 01 fatia de bolo (120 g) Opções: <ul style="list-style-type: none">-Leite com café (200 ml) ou chá (200 ml) ou suco (200 ml) ou água de coco (200ml) + acompanhado de 02 saches de biscoito maria (total de 22 gramas) ou 2 saches de biscoito tipo cream cracker (total de 19 gramas) + 02 saches de manteiga (total de 20 gramas) ou sache de geléia (total de 20gramas)ou- Vitamina de frutas – (200 ml) + pão de sal (50 gramas) + acompanhado com 02 saches de manteiga (total de 20 g) ou 2 saches de geléia (total de 20 gramas) ou pão doce (50gramas) acompanhado+ com 02 saches de manteiga (total de 20 g) ou 2 saches de geléia (total de 20 gramas) ou 02 saches de biscoito maria (total de 22 gramas) ou 2 saches de biscoito tipo cream cracker (total de 19 gramas) acompanhado+ 02 saches de manteiga(total de 20 gramas) ou sache de geléia (total de 20gramas)
Colação para pacientes	<ul style="list-style-type: none">- Suco de frutas (200ml) ou fruta picada (100 gramas) ou papa de fruta (100 gramas)
Almoço e jantar Pacientes na rede municipal e Hospital Munir Rafful	<ul style="list-style-type: none">- Arroz,- Feijão,- Prato principal à base de alimentos de origem animal(carne branca ou vermelha) ou à base de ovo,- Uma Guarnição á base de vegetais cozidos ou verduras,- Salada, à base de vegetal cozido,- Sobremesa constituída por frutas da época, pudim ou gelatina.- Suco sem adição de açúcar, disponibilização de sachê de açúcar e adoçante.
Almoço e jantar funcionários plantonistas e acompanhantes na rede municipal	<ul style="list-style-type: none">- Arroz,- Feijão,- Prato principal à base de alimentos de origem animal (carne branca ou vermelha) ou à base de ovo ou Proteína texturizada de soja (PTS).- Uma Guarnição (macarrão, farofa, polenta ou legumes)- Salada, à base de vegetais crus ou cozidos.- Doce individual ou fruta inteira,- Xarope de Guaraná (sabores) copo 290 ml



Almoço e Jantar funcionários plantonistas e acompanhantes no Hospital Municipal Munir Rafful	<ul style="list-style-type: none">- Arroz,- Feijão,- Prato principal (duas opções protéicas) carne branca ou vermelha ou opção à base de ovo ou Proteína texturizada de soja (PTS).- Uma Guarnição (macarrão, farofa, polenta ou legumes)- Salada, à base de vegetais crus ou cozidos,- Sobremesa constituída por frutas da época ou gelatina.- Suco com e sem adição de açúcar, disponibilização de sachê de açúcar e adoçante.
Ceia para pacientes	<ul style="list-style-type: none">- Leite puro (200ml) ou opção de chá de camomila, erva doce ou erva cidreira(200ml) ou suco (200ml) + 02 saches de biscoito maria (total de 22 gramas) ou 2 saches de biscoito tipo cream cracker (total de 19 gramas) + 02 saches de manteiga(total de 20 gramas) ou sache geleia (total de 20gramas)ouOpção:- Mingau de cereal 200 ml (aveia, milho, arroz ou similar).- Não será permitido distribuir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.

7.30.2. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser registrados em órgão sanitário de origem e proveniente de estabelecimentos devidamente legalizados;

7.30.3. O arroz deverá ser de qualidade comprovada, polido, tipo I, safra do ano vigente;

7.30.4. O feijão também de qualidade comprovada, preto ou cariocinha, tipo I, safra do ano vigente;

7.30.5. A carne deverá ser adquirida de frigoríficos e/ou açougues conceituados que comprovem o registro em órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde e/ou Governo Estadual e/ou Federal, e fornecida de acordo com as portarias 145 e 304 do Ministério da Agricultura;

7.30.5.1. Deverão ser utilizadas sempre as seguintes carnes:

- Bovina: carne de 1ª, traseiro, desossada (chã de dentro, costela, lagarto, patinho, contrafilé)
- Suína: pernil, lombo, bisteca e costelinha de porco.
- Frango: Coxa c/ sobre coxa, peito ou filé.
- Peixe: Filé de merluza, pescado ou posta de anchova.

7.30.5.2. As gramas "per capita" de cada porção, pronta para consumo deverão ser de:



- Bovina: 150g
- Suína: 150g
- Frango sem osso: 150g
- Frango com osso: 200g
- Filé de frango: 150g
- Filé de peixe: 150g
- Posta de peixe: 180g

7.30.5.3. Guarnição: porção de 200g, pronta para consumo:

- Massa de qualidade comprovada (parafuso, espaguete, lasanha, talharim)
- Farinha de mandioca, fubá, canjica.
- Legumes e verduras frescos, de 1ª qualidade, obedecendo a facilidade de mercado de acordo com as estações do ano vigente.

7.30.6. Sobremesas: frutas da estação (01 unidade ou porção de 100g), doce (pudim, manjar, flan, goiabada, gelatina - (porção 100g), picolé ou sorvete (porção 100g) deverão ser oferecidas em embalagem descartáveis, fechadas com etiqueta de identificação com o nome completo do paciente, clínica, leito, tipo de dieta, refeição e data.

7.30.7. Suco de frutas concentrado.

7.30.8. Para pacientes, mesmo nas dietas livres e brandas, não fracionar frutas inteiras, as mesmas deverão ser cortadas e picadas, fracionadas em recipientes individuais, descartáveis, fechados previamente embalados com etiqueta de identificação com o nome completo do paciente, clínica, leito, tipo de dieta, refeição e data.

7.31. Da preparação

7.31.1. Carnes

- Bifes grelhados, acebolados, com molhos variados. À role, com bacon, de caçarola, à milanesa, tipo strogonoff
- Picadinho;
- Carne seca com abóbora;
- Frango: Ensopado, frito, assado ou a passarinho, grelhado, empanado;
- Suíno: assado, cozido ou frito;
- Peixe: Frito, assado, à milanesa, à baiana;
- Espetinho: Bovino ou misto, assado ou frito

7.31.2. Guarnições



- Farofa: De ovos, cebola, cenoura ralada, banana, ameixa, bacon, mista;
- Macarrão: Ao sugo, alho e óleo, como molhos variados, lasanha;
- Verduras e legumes: Refogados, sauté, gratinados, suflê, cozidos, à milanesa, ao molho branco, fritos;
- Polenta: Cozida ou frita, ao molho;
- Batata: Chips, palito, palha, purê, frita, corada, sauté;
- Pirão

7.31.3. Saladas

- Maionese;
- Salpicão;
- Legumes crus ou cozidos ralados;
- Folhas em geral cruas ou cozidas;
- Macarrão.

7.32. Da frequência das carnes

7.32.1. A empresa contratada deverá fornecer semanalmente, o cardápio da semana seguinte a ser apreciado e aprovado por pessoa designada pela contratante.

7.32.1.1. Frequência Mensal

a) Carne Bovina – 11 vezes

- Picada/ensopada: Três vezes
- Bife: Três vezes
- Carne assada: quatro vezes
- Carne moída: uma vez

b) Frango - Dez vezes

- Assado: Três vezes
- Ensopado: Três vezes
- Filé: Duas vezes
- Picado (peito) Duas vezes

c) Peixe – Sete vezes

- assado/frito/ensopado

d) Dobradinha/feijoada/rabada, carne seca com abóbora – duas vezes (nos meses de abril a setembro, devido ao clima, podendo ser negociado a mudança da frequência).

e) Suíno – Duas vezes



7.33. Da composição de lanches da rede municipal

7.33.1. O lanche deverá ser composto por 1 (um) pão Francês (50 gramas) ou massa fina (50 gramas) com queijo (fatia de 40 gramas), xarope de guaraná/açai/laranja (copo) 290ml.

7.34. Das Condições Gerais

7.34.1. Prestação de serviço de alimentação e nutrição, compreendendo o fornecimento de refeições, materiais de consumo em geral (descartáveis);

7.34.2. Elaboração de cardápios mensais completos – para aprovação junto ao Serviço de Nutrição e Dietética da contratante com o mínimo de 60 dias de antecedência – prevendo substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização. Os cardápios deverão ser apresentados para aprovação e verificação quanto às especificações discriminadas neste documento;

7.34.3. O Cardápio Diário e recomendações da contratante deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais;

7.34.4. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a contratada deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;

7.34.5. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;

7.34.6. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas das unidades da Secretaria Municipal de Saúde, que deverá ser elaborado, e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente;

7.34.7. As distribuições das dietas deverão ser supervisionadas pelos nutricionistas do quadro técnico e pelo nutricionista responsável técnico da contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

7.34.8. O cardápio deve ser apresentado para a Contratante com no mínimo de 60 dias de antecedência para aprovação e caso haja necessidade de alteração, a contratada deverá submeter à nova aprovação da contratante.

7.34.9. O cardápio semanal para acompanhantes, funcionários plantonistas, deverá estar fixado em local visível e repassado a contratante;

7.34.10. Aquisição de gêneros, produtos alimentícios, suplementos, dietas especiais e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Termo;

7.34.11. Porcionamento uniforme ou conforme esquema dietético das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;



7.34.12. As amostras da alimentação e fórmula infantil a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes estéreis (descartáveis) e mantidos lacrados, sob refrigeração, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais. A cada 15 dias deverá ser feita uma análise aleatória dos alimentos servidos; as amostras serão coletadas pela contratante e enviada para laboratório especializado com ônus para contratada;

7.34.13. Deverá ser efetuada a análise bacterio-microbiológica da alimentação fornecida em casos de suspeita de toxinfecções alimentares; as amostras serão coletadas pela contratante e enviadas para um laboratório especializado com ônus para contratada.

7.35. Da higiene e segurança do trabalho:

7.35.1. Todas as etapas de produção e transporte deverão seguir os procedimentos de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços, de modo a garantir a inocuidade das refeições servidas segundo as portarias nº1428 de 26/11/93 e 236 de 30/07/93 do Ministério da Saúde;

7.35.2. Caberá à Contratada o fornecimento de todos os equipamentos (de uso individual ou coletivo) e utensílios necessários à segurança e higiene dos seus funcionários;

7.35.3. Todo o pessoal da contratada envolvido na manipulação de gêneros alimentícios deverá trajar-se devidamente uniformizado, com jaleco, avental, touca, bibico, botas de borracha, luvas, etc;

7.35.4. Os funcionários de responsabilidade da contratada deverão ser submetidos semestralmente a exames médicos laboratoriais (urina, fezes, sangue, dermatológico e swab orofaríngeo (para pesquisa de salmonela) e os resultados deverão entregues para a SMS/VR;

7.35.5. Os funcionários da contratada, envolvidos na manipulação de alimentos deverão receber treinamento periódico, a cargo da contratada, sobre os seguintes itens:

7.35.5.1. Manipulação de alimentos

7.35.5.2. Higiene pessoal, dos alimentos e do ambiente.

7.35.5.3. Distribuição de alimentos.

7.35.5.4. Como evitar acidentes (cuidados com materiais cortantes e noções sobre uso de extintores de incêndio);

7.35.6. O funcionário que apresentar qualquer ferimento deverá ser afastado do serviço até que o problema seja resolvido por completo;

7.35.7. Para preparação que se faça necessário, o funcionário deverá utilizar os seguintes equipamentos de segurança: óculos de proteção, manjalonita, calçado antiderrapante e luva de amianto, mangote térmico, luva de forno térmica forrada e luva anti corte e luva de malha de aço;

7.35.8. Não será permitido o uso, durante o preparo e a distribuição de: anéis, pulseiras, brincos, relógios, bem como perfumes e esmalte;

7.35.9. As unhas deverão estar sempre aparadas e sem uso de esmalte;

7.35.10. Será proibida a utilização de sobras de qualquer tipo de alimento já preparado para o dia seguinte;



7.35.11. Caberá a contratada a responsabilidade pela limpeza fornecimento de material de asseio de higiene das dependências do refeitório, bem como seus funcionários;

7.35.12. A contratada deverá manter na entrada do refeitório, lavabo com sabonete líquido, álcool gel e papel toalha diariamente, para higiene dos usuários.

7.36. Disposições Gerais de Execução

7.36.1. O prazo para início da execução dos serviços será de no máximo 10 (dez) dias úteis, a contar da emissão da Ordem de Serviço;

7.36.2. A Contratada será notificada e convocada pelo responsável de cada setor do LOTE 1 a entregar os produtos nas quantidades requisitadas, através de planilha, nas quintas feiras até as 10 horas da manhã antecedendo o mês da entrega;

7.36.3. As refeições, desjejum e os lanches deverão ser entregues em locais especificados pela Contratante, conforme discriminado neste TR, até as 10:00 horas da manhã para almoço/lanche e até as 16:00 horas para o jantar/ceia e desjejum;

7.36.4. Os produtos deverão ser de boa qualidade e estarem em bom estado de conservação, dentro de embalagem inviolada, observando o prazo de validade de cada produto e as demais condições previstas, bem como as normas de saúde existentes, sob pena desta contratação considerar-se rescindido, de pleno direito, independentemente de interpelação ou notificação judicial ou extrajudicial, se comprovada pela fiscalização da SMS/VR a não observância destas condições;

7.36.5. Os produtos deverão estar adequados às Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Padronizados estabelecidos pela Resolução RDC nº275 de 21/10/2002 da ANVISA;

7.36.6. Os produtos deverão ser balanceados segundo prescrição de profissional nutricionista, devidamente habilitado;

7.36.7. Os produtos deverão estar devidamente acondicionados em embalagens descartáveis, tipo marmitex para o LOTE 1;

7.36.8. Os marmitex deverão ser transportados em caixas box térmicas, individualizadas e em veículos de propriedade da contratada devidamente licenciado, para o LOTE 1;

7.36.9. A porção da refeição deverá obedecer ao item deste TR, não sendo inferior a 600 (seiscentos) gramas;

7.36.10. A contratada deverá franquear à visita de representantes da contratante às suas dependências, em datas e horários previamente acertados, durante a vigência do contrato;

7.36.11. A distribuição será de responsabilidade da contratada, que deverá obedecer ao horário estipulado para as refeições;

7.36.12. A contratada deverá sempre que solicitada pela contratante, preparar e distribuir refeições extras, em ocasiões especiais e comemorativas, estabelecidas e/ou solicitadas pela SMS com a mesma composição e preço;



7.37. Das exigências referentes ao veículo de transporte das refeições:

7.37.1. O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo térmico fechado com bandejas ou pratos térmicos com seus refis descartáveis, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado – tipo caixa Hot Box ou containers, de material adequado, conservando a temperatura do produto próxima a 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C;

7.37.2. O meio de transporte das refeições deve garantir a integridade e a qualidade destas, a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;

7.37.3. É proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

7.37.4. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;

7.37.5. O veículo de transporte térmico fechados, pratos térmicos ou bandejas térmicas, equipamentos e utensílios devem ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene;

7.37.6. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte;

7.37.7. A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

7.38. Endereços de entrega:

Caps Usina dos Sonhos	Rua Mariana do Carmo Nogueira, 283 Bairro Vila Mury - Tel: 24 3339 9093
Caps AD	Rua Dois, 101, Bairro Conforto - Tel : 24 3338 9088
Caps Belvedere	Rua Alimo Antonio Francisco, 243 Bairro JD Belvedere Tel: 24 3343 5382
Caps Vila Esperança	Rua Cento e Noventa e Três C, 93 Bairro Vila Santa Cecília - Tel: 24 3343 7292
Caps Viva Vida	Av Amazonas, 175 Bairro Vila Mury - Tel: 24 3339 2280
SPA Aterrado - Hospital Dr. Nelson Gonçalves	Rua Deputado Geraldo Di Biase s/n Bairro Aterrado - Tel: 24 3339 9540
SPA Conforto	Rua Dois, 264 Bairro Conforto - Tel: 24 3339 4191
Centro de Imagens	Rua 545 s/n Bairro JD Paraíba Tel: 3345 8942 – Dependências do Estádio Raulino de Oliveira
Manutenção	Rua Geraldo Di Biasi, 230 Bairro Aterrado - Tel: 24 3339 9225



UPA Santo Agostinho	Rua Mil e Dezesete, 660 Bairro Santo Agostinho Tel: 24 3338 4576
DCRAA/SMS	Rua São João Batista, 35 Bairro Niterói - Tel: 24 3339 9652 – Antigo Hospital Santa Margarida
Central de Ambulâncias	Av Alexandre Polastri Filho S/N – Ilha São João - Tel 24 3339 9223
HMMR	Av. Jaraguá, 1020 Bairro Retiro Tel 24 3339 9311

8. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. O objeto será recebido provisoriamente a cada medição efetuada, após avaliação pela Fiscalização da qualidade dos serviços de acordo com o estabelecido no Acordo de Níveis de Serviço – Anexo I e II do presente Termo de Referência;

8.2. O recebimento definitivo será ao final do prazo de vigência contratual;

8.3. A contratada deverá executar os serviços de acordo com a qualidade e condições estabelecidas no presente Termo de Referência, ficando obrigada a reparar e corrigir, às suas expensas, as partes dos serviços apontadas pela Fiscalização em que for verificado vícios, defeitos ou incorreções;

8.4. Os serviços serão executados diariamente, com medições de avaliação do cumprimento das ações com periodicidade mensal;

8.5. A contratada mensalmente apresentará o relatório com a medição dos serviços à fiscalização do contrato para avaliação da qualidade dos serviços prestados de acordo com o estabelecido no Acordo de Níveis de Serviços - ANEXO II - no presente Termo de Referência. Após avaliação e aprovadas a medição dos serviços será dada ciência à CONTRATADA e autorizada à emissão da Nota Fiscal;

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento a empresa contratada, será efetuado de forma parcelada, de acordo com medições mensais dos serviços efetivamente executados e após avaliação de sua qualidade e adequação conforme Acordo de Nível de Serviços;

9.2. O pagamento será efetuado no 20º (vigésimo) dia, a contar da data final do período de adimplemento do objeto, assim considerada a entrega do objeto, acompanhada do respectivo documento de cobrança (nota fiscal/fatura) devidamente atestada pela Fiscalização;

9.3. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato;

9.4. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da contratada, o prazo de 20 (vinte) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação;

9.5. Em caso de atraso injustificado no pagamento, o valor será compensado financeiramente em 0,5% (cinco décimos por cento) de juros de mora por mês "pro rata tempore", contados a partir do dia seguinte ao seu vencimento até a data do efetivo pagamento;

9.6. O valor do pagamento eventualmente antecipado será descontado em razão de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês "pro rata die", contado da data do seu efetivo pagamento;

10. VIGÊNCIA CONTRATUAL



10.1. O prazo de prestação dos serviços objeto deste TR será de 12 (doze) meses, podendo ter sua duração prorrogada a critério da Administração, tendo em vista tratar-se de serviço de natureza contínua de necessidade pública permanente a ser satisfeita, desde que o preço e as condições sejam vantajosas para Administração, nos termos do disposto no Art. 57, inc. II, da Lei nº 8.666/93.

11. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.1. Prova de capacidade técnica, mediante apresentação de **certidão(ões) ou atestado(s)** fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, apresentado em papel timbrado da Empresa, em original ou cópia autenticada em Cartório, demonstrando fornecimento de produtos pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste termo;

V. Entende-se como compatível em características o fornecimento de refeições hospitalares transportadas.

VI. Entende-se como compatível em quantidades o percentual de 50% (cinquenta por cento) da estimativa da Administração para dietas livres e especiais, consoante Acórdãos nºs 1.214/2013-Plenário, 244/2015-Plenário, 3.663/2016-Plenário (todos do TCU), dentre outros e IN nº 005/2017-MPOG, sendo aceito o somatório de quantidades atestadas de períodos simultâneos.

VII. Entende-se como compatível em prazos os atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

VIII. Os atestados deverão cumprir todos os requisitos de compatibilidade, sob pena de desconsideração.

11.2. Certidão de Registro da Empresa no Conselho Regional de Nutricionista;

11.3. Documentação do (a) Nutricionista Responsável Técnico (RT) – Registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

11.4. Alvará Sanitário do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado;

11.5. Alvará de Funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado.

11.6. A(s) certidão(ões) ou atestado(s) deverá(ão) ser datado(s) e assinado(s) por pessoa física identificada pelo seu nome e cargo em exercício na entidade/empresa, bem como dados para eventual contato.



Anexo I FICHA DE AVALIAÇÃO

Esta ficha deverá ser preenchida, entregue mensalmente ao fiscal do contrato para análise e parecer e posterior envio ao gestor de contrato:

FICHA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS		
Unidade:		Mês de Referência:
Processo:	Contrato:	Ano:
Empresa:		

ITEM	ASPECTOS AVALIADOS	SIM	NÃO	NA
ÁREA DE PRODUÇÃO				
1	Ausência de foco de insalubridades na área de produção.			
2	Piso e teto com acabamento liso, impermeável e lavável.			
3	Piso e teto em bom estado de conservação e higienização.			
4	Portas em adequado estado de conservação.			
5	Janelas com telas de proteção contra insetos e roedores.			
6	Iluminação adequada, e com proteção adequada contra quebras e explosões.			
7	Iluminação natural ou artificial adequada às atividades exercidas.			
8	Lixeira com tampa de acionamento por pedal.			
9	Lavatório exclusivo para higienização das mãos, com os acessórios necessários (toalha de papel não reciclado, sabonete antisséptico, álcool em gel 70%).			
10	Separação por meio físico ou técnico de áreas para as atividades de preparo das diferentes categorias de alimentos.			
11	Existência de área específica para os utensílios (pratos, talheres e cubas) que retornam do salão de distribuição.			
12	Utensílios em bom estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação			



13	Limpeza adequada das bancadas, balcões, pias, paredes, portas, coifa, mesas, janelas, pisos e equipamentos. Registro de limpeza de equipamentos, móveis, portas, janelas, pisos e utensílios.			
14	Retirada adequada do lixo.			
15	Área de pré-preparo isolada da área de preparo por barreira física ou técnica.			
16	Conservação adequada do produto alimentício destinado ao reprocessamento.			
17	Conservação adequada do produto final aguardando para distribuição.			
18	Presença de placas ou cartazes com sinalização das áreas de pré-preparo, distribuição, armazenamento de utensílios e outros.			
19	Bancadas em adequado estado de conservação.			
20	Os manipuladores utilizam os EPI's adequadamente e devidamente uniformizados.			
21	A área de preparação dos alimentos é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			
22	Funcionários com boas condições de higiene (unhas curtas, cabelo preso e touca).			
23	Controle de temperatura diário de freezer, geladeira e balcão térmico.			
24	Controle diário de coleta de amostra com identificação adequada. Contra prova guardada por 72 horas.			
CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DO AMBIENTE E SEGURANÇA				
25	Sinalização de orientação e segurança.			
26	Manual de boas Práticas baseado nas legislações e Manual de orientações de dietas básicas e especiais.			
27	Registro de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos. Registro de limpeza dos equipamentos			
28	Armazenamento dos produtos conforme a recomendação do fabricante.			
29	Sistema de controle e organização dos produtos perecíveis e não perecíveis. Quando aberto devidamente identificado.			



30	Estoque devidamente higienizados e organizados.			
31	Permanência de nutricionista durante o período de funcionamento.			
32	Funcionários exclusivos para área de preparo.			
33	Escala de funcionários por turno e categoria.			
34	Atestado ocupacional de todos os funcionários bem como os exames médicos periódicos.			
35	Registro de treinamento, capacitação dos manipuladores de alimentos.			
36	O descongelamento de carne está de acordo com as normas técnicas em vigência.			
37	Possui local adequado e separado para depósito de produtos de limpeza.			
38	Possui cartazes com orientação para higienização das mãos e assepsia afixados em locais.			
39	Possui critérios de avaliação e seleção de fornecedores.			
40	Registro de inspeção de matéria prima e ingredientes durante a recepção, quanto integridade da embalagem e temperatura.			
41	As matérias são armazenadas em locais limpos e organizados para garantir a proteção de contaminação. As matérias obedecem a critérios de prazo de validade Estas matérias primas estão armazenadas em prateleiras, estrado, palletes com altura mínima de 30 cm do chão, e no mínimo de 40 cm afastados da parede, conforme legislação.			
42	Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para evitar a contaminação cruzada.			
43	As matérias primas não utilizadas na sua totalidade são devidamente etiquetadas com as informações exigidas.			
44	O descongelamento dos alimentos seguem legislações em vigência. Os alimentos submetidos a cocção seguem critérios de temperatura conforme legislação em vigência para sua conservação.			
45	O estabelecimento possui manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados e disponíveis para os funcionários.			



	OS POPS contem instrução de acordo com as sequencias operacionais, frequência de execução, cargo ou função dos responsáveis pela atividade.			
46	A empresa disponibiliza carrinho térmico com pratos ou bandejas térmicas com talheres embalados prevista em contrato.			
47	As bandejas ou pratos térmicos são devidamente identificadas com nome completo, tipo de refeição, dieta, leito e enfermaria.			
48	A contratada segue a prescrição realizada pela nutricionista da empresa contratante.			
49	A contratada cumpre com os cardápios pré-estabelecidos.			
50	A contratada cumpre o prazo de entrega do cardápio estabelecido em contrato.			
51	A contratada cumpre o horário de fornecimento das refeições previsto em contrato.			
52	A contrata disponibilizada equipamentos e utensílios necessários para fornecimentos das refeições para acompanhantes e funcionários, conforme contrato.			
53	A contratada cumpre com a per capita estabelecida em contrato.			
54	A contratada possui quadro de nutricionista adequado, conforme legislação em vigência.			

Local:	Data:	Carimbo e assinatura
--------	-------	----------------------



ANEXO II ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇOS – ANS

1. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. Fica estabelecido entre as partes contratantes este **ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO**, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços objeto do respectivo contrato, bem como adequar o valor do pagamento a ser efetuado à contratada;

1.2. A medição da qualidade dos serviços prestados pela contratada será realizada por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado.

1.3. As situações abrangidas neste acordo se referem aos fatos cotidianos da execução do contrato, não isentando a contratada das demais responsabilidades ou sanções legalmente previstos.

1.4. A contratante poderá alterar os procedimentos e metodologias de avaliação durante a execução contratual, sempre que um novo sistema se mostrar mais eficiente e não houver prejuízos para a contratada ou para a qualidade do serviço.

2. DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

2.1. A direção das unidades fará o acompanhamento diário das atividades relacionadas e encaminhará à fiscalização a Ficha de Avaliação - ANEXO I, ao término de cada período de execução;

2.2. Em até cinco dias úteis, após a apresentação da medição pela contratada, o Fiscal do Contrato comunicará por escrito ao preposto da contratada, o resultado da avaliação da prestação de serviço;

2.3. A contratada terá direito ao contraditório, manifestando-se em até 02 (dois) dias úteis a contar da data de recebimento do resultado da avaliação;

2.4. Esgotada a fase do contraditório, aprovada a medição de acordo com o estabelecido no Acordo de Nível de Serviços – ANEXO II, a contratada, será autorizada a emitir nota fiscal com os descontos relativos a este acordo, se este for o caso.

3. DA FISCALIZAÇÃO

3.1. O fiscal do contrato acompanhará a execução dos serviços atuando em conjunto com cada unidade, se for o caso;

3.2. Verificando a existência de irregularidade na prestação dos serviços, o fiscal do Contrato notificará a contratada, para que esta solucione o problema e preste os devidos esclarecimentos;

3.3. A notificação de irregularidade na execução do contrato, deverá ser obrigatoriamente por escrito, independente das circunstâncias ou gravidade do fato, sendo relatado detalhadamente os fatos ocorridos;



3.4.O termo de notificação será emitido em duas vias, sendo que em uma delas será registrada a ciência da contratada e ficará sob a guarda do fiscal;

3.5.A contratada terá direito ao contraditório e deverá se manifestar oficialmente, em até 02 (dois) dias úteis a contar da data de recebimento do termo de notificação.

4. DO SISTEMA DE PONTUAÇÃO

4.1.O sistema de pontuação destina-se a definir porcentagens de não conformidades.

4.2.O acordo de nível de serviço seguirá os seguintes critérios, conforme tabela abaixo:

SISTEMA DE PONTUAÇÃO
5 a 10% de não conformidade - Apresentar um plano de correção em até 72horas e Notificação de Advertência.
11 a 15 % de não conformidade - Apresentar um plano de correção em até 72horas, Notificação de Advertência e Desconto de 02% sobre o valor total da fatura mensal.
16 a 20% de não conformidade - Apresentar um plano de correção em até 72horas, Notificação de Advertência e Desconto de 05% sobre o valor total da fatura mensal.
21 a 30% de não conformidade - Apresentar um plano de correção em até 72horas, Notificação de Advertência e Desconto de 10% sobre o valor da fatura mensal.
Acima de 30% de não conformidade - Apresentar um plano de correção em até 72horas, Notificação de Advertência e Desconto de 20% sobre o valor da fatura mensal.



ANEXO 02
MODELO DE PROPOSTA

À
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/PMVR
Rua São João Batista nº 35 – Bairro Niteroi
VOLTA REDONDA/RJ

Ref.: Pregão Eletrônico nº ____/2022

A empresa _____, com endereço na _____, nº ____ - Bairro _____ - Cidade _____, CNPJ nº _____, telefone _____, pela presente, propõe a prestar os serviços descritos no quadro abaixo, obedecendo as normas do edital licitatório em referência, assim como seus anexos, conforme condições seguintes:

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	PREÇO UNIT. (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
01						

Preço Global: __.____, __ (__preço por extenso__)

Prazo do serviço ____ (_____) Conforme disposto no Termo de Referência, Anexo I deste Edital

Condições de pagamento: Conforme disposto no Termo de Referência, Anexo I deste Edital

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias, a contar da data de realização desta licitação.

A proposta de preços deverá se feita em moeda corrente nacional, englobando todas as despesas necessárias para a perfeita execução do objeto, tais como: mão-de-obra, materiais, equipamentos, carga e descarga, frete, estadia e alimentação dos funcionários, se for o caso, impostos, taxas ou quaisquer outros ônus federais, estaduais ou municipais, bem como o lucro.

Declaramos ainda que temos total conhecimento e concordância com os termos deste Pregão.

Dados Bancários: Agência _____, Conta Corrente _____, Banco _____
_____, ____ de _____ de _____

Nome e assinatura do representante legal



ANEXO 03
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 7º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.

DECLARAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____ / _____ /FMS/SMS/PMVR.

A empresa _____, CNPJ/MF nº _____, sediada _____(endereço Completo)_____, declara que não possui, em nosso quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância a Lei Federal nº 9.854, de 27.10.99, que altera a Lei nº 8666/93.

local e data

Assinatura sobre carimbo do
Representante Legal.

Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel timbrado da empresa proponente. Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.



ANEXO 04
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

DECLARAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____ / _____ /FMS/SMS/PMVR.

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE) _____, como representante devidamente constituído de (____IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE____), doravante denominado LICITANDO, para fins do disposto no item ____ (COMPLETAR) ____ do Edital de Pregão Eletrônico nº ____/____/FMS/SMS/PMVR, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do código Penal Brasileiro, que:

- a) A proposta anexa foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO), por qualquer meio ou qualquer pessoa;
- c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO), quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) Que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de (ÓRGÃO LICITANTE) antes da abertura oficial das propostas e;
- f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em _____ de _____ de 20____.

Nome e assinatura do representante legal



ANEXO 05 **MINUTA DE CONTRATO**

MINUTA

CONTRATO Nº 000/2022/FMS/SMS/PMVR

TERMO DE CONTRATO Nº _____ que entre si celebram o Município de Volta Redonda, por intermédio do Fundo Municipal da Saúde e _____ para prestação de serviços de _____.

Pelo presente instrumento, o MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA/RJ, por intermédio do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, inscrito no CNPJ nº 39.563.911/0001-62, com endereço na Rua São João Batista nº 35 Bairro Niteroi, na cidade de Volta Redonda/RJ, neste ato representado pela Secretária Municipal de Saúde, MARIA DA CONCEIÇÃO DE SOUZA ROCHA, brasileira, casada, portadora da Carteira de Identidade nº M-2570679, expedida pela SSP/MG e inscrita no CPF/MF sob o nº 946.477.557-20, residente na Rua Moacir Barbosa, nº 159, Centro, Pirai/RJ, conforme Decreto Delegatório nº 16.530, combinado com o Artigo 9º, inciso III da Lei 8.080/90, de um lado, e, do outro, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, nº _____, bairro _____, _____, CEP: _____, doravante denominada CONTRATADA, representada neste ato por _____, _____, _____, _____, portador da carteira de identidade nº _____, expedida pelo _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliado na _____, assinam o presente CONTRATO, de conformidade com o que consta do Processo Administrativo nº _____/_____/FMS/SMS/PMVR, que se regerá, no que couber, pelas normas da Lei Federal 8.666/93, Lei Federal 10.520/02 e Decreto Municipal nº 15.893/2019 com as alterações introduzidas posteriormente e pelas cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de _____, conforme especificações discriminadas no Termo de Referência – Anexo I do edital de Pregão Eletrônico nº _____/2022.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR:

O valor global deste contrato é de R\$ _____, conforme proposta da Contratada discriminada no quadro abaixo:

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
VALOR GLOBAL (R\$):					



PARÁGRAFO ÚNICO: O valor ajustado incluir todos os custos de: mão de obra, materiais e equipamentos, carga e descarga, frete, impostos, taxas ou quaisquer outros ônus federais, estaduais ou municipais, incluídos, bem como o lucro enfim, tudo o que for necessário para a perfeita execução deste contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

As despesas decorrentes do presente Contrato serão atendidas por reserva _____ nº _____/2022 através da dotação orçamentária nº _____.

CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTE DE PREÇOS:

I - Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, conforme disposto no § 1º do art. 2º da Lei 10.192 de 2001;

II – Ocorrendo a prorrogação do contrato, os preços poderão ser reajustados de acordo com o IPCA, ou outro índice que vier substituí-lo;

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

I – Os serviços objeto deste contrato deverão ser executados atendendo todas as especificações contidas no Termo de Referência, anexo I do edital do pregão eletrônico nº _____, que integra o presente contrato, independente de transcrição.

II – Os serviços serão executados diariamente, de acordo com as condições e especificações estabelecidas no Termo de referência, durante o prazo de 12 (doze) meses.

CLÁUSULA SEXTA - DO RECEBIMENTO:

I - O objeto será recebido provisoriamente a cada medição efetuada, após avaliação pela Fiscalização da qualidade dos serviços de acordo com o estabelecido no Acordo de Níveis de Serviço – Anexo V do presente Termo de Referência.

II - O recebimento definitivo será ao final do prazo de vigência contratual.

III - A contratada deverá executar os serviços de acordo com a qualidade e condições estabelecidas no presente Termo de Referência, ficando obrigada a reparar e corrigir, às suas expensas, as partes dos serviços apontadas pela Fiscalização em que for verificado vícios, defeitos ou incorreções.

IV - Os serviços serão executados diariamente, com medições de avaliação do cumprimento das ações com periodicidade mensal.

V - A contratada mensalmente apresentará o relatório com a medição dos serviços à fiscalização do contrato para avaliação da qualidade dos serviços prestados de acordo com o estabelecido no Acordo de Níveis de Serviços - ANEXO II - no



presente Termo de Referência. Após avaliação e aprovada a medição dos serviços será dada ciência à CONTRATADA e autorizada à emissão da Nota Fiscal.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO:

A execução do presente contrato será fiscalizada por servidor especialmente designado em Portaria da Secretaria Municipal de Saúde, de acordo com o disposto nos arts 58, III e 67 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

O pagamento a empresa contratada, será efetuado de forma parcelada, de acordo com medições mensais dos serviços efetivamente executados e após avaliação de sua qualidade e adequação conforme Acordo de Nível de Serviços.

O pagamento será efetuado 20 (vinte) dias após o adimplemento do objeto, assim considerado a prestação dos serviços com a apresentação dos correspondentes documentos de cobrança (nota fiscal/fatura) devidamente atestados pela fiscalização da Contratante.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O pagamento será efetuado, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente da Contratada, cujo o número e agência bancária deverão ser informados pela mesma.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura, o prazo de 20 (vinte) dias ficará suspenso, até que o documento seja regularizado, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Em caso de atraso injustificado no pagamento, o valor será compensado financeiramente em 0,5% (cinco décimos por centos) de juros de mora por mês "pro rata tempore", contados a partir do dia seguinte ao seu vencimento até a data do efetivo pagamento;

PARÁGRAFO QUARTO: O valor do pagamento eventualmente antecipado será descontado na razão de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês "pro rata die", contado da data de seu efetivo pagamento.

CLÁUSULA NONA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO:

I – A Contratada obriga-se a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

II – A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

III – A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se tornem necessários, respeitados os limites previstos no parágrafo 1º do Art. 65 da Lei 8.666/93.



CLÁUSULA DÉCIMA- DA VIGÊNCIA CONTRATUAL:

O prazo de prestação dos serviços deste contrato sera de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado a critério da Secretaria Municipal de Saúde, por tratar-se de serviço de natureza continua de necessidade pública permanente a ser atendida, desde que o preço e as condições sejam vantajosas para administração, nos termos do disposto no Art. 57, inciso II, da Lei Nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

Em caso de descumprimento das condições estabelecidas neste instrumento, pela inexecução total ou parcial do objeto, poderá a Contratante, garantida o contraditório e ampla defesa, aplicar à Contratada as seguintes penalidades administrativas:

- c) Advertência na hipótese de execução irregular do contrato que não resulte prejuízo para a Administração.
- d) Multa de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre a parcela do contrato não executada, por dia que exceder o prazo previsto para entrega do objeto.
- e) Multa administrativa de 10% (dez por cento) no caso de inexecução parcial ou total do contrato aplicada sobre o valor da parcela do contrato não executada.
- f) Suspensão temporária para licitar ou contratar com o município de Volta Redonda pelo prazo de 02 (dois) anos, no caso de inexecução parcial ou total do contrato.
- g) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos, no caso de fraude fiscal.
- h) As penalidades previstas são autônomas e suas possíveis aplicações cumulativas serão regidas pelo artigo 87, parágrafos 2º e 3º da Lei nº 8.666/93;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO CONTRATUAL:

A Contratante poderá rescindir administrativamente o presente contrato nas hipóteses previstas no art. 78, incisos I a XI da Lei Federal nº 8.666/93, sem que caiba a Contratada direito a qualquer indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes. Quando a rescisão ocorrer, sem que haja culpa da Contratada, conforme previsto no art. 78, inciso XII e XVII da Lei Federal nº 8.666/93 será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, conforme previsto no parágrafo 2º do art. 79 da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO ÚNICO: As hipóteses de rescisão contratual deverão ser formalmente motivadas nos autos do processo, assegurado a Contratada o direito ao contraditório e ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

Fazem parte integrante do presente contrato, o edital de Pregão Eletrônico nº _____. e seus anexos, independente de transcrição.



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:

As partes contratantes, abrindo mão de qualquer privilegio, elegem o Foro da Comarca de Volta Redonda, RJ, para dirimir as dúvidas oriundas deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor, na presença de duas testemunhas, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Volta Redonda,

MARIA DA CONCEIÇÃO DE SOUZA ROCHA
p/CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXX
p/CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-